FOU DE Pâtisserie
#62
JANVIER-FÉVRIER 2024

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

AMAURY GUICHON
INTERVIEW EXCLUSIVE

Babka Zana
Michel Baltzer
Maxence Barbot
Ophélie Barès
Alexis Beaufils
Yann Brys
Jeffrey Cagnes
Nicolas Cloiseau
Claire Damon
Julien Dugourd
Christine Ferber
Amaury Guichon
Vincent Guerlais
Jean-Paul Hévin
Hélène Kerloeguen
Naraé Kim
Laurent Le Daniel
Étienne Leroy
Cyril Lignac
Carl Marletti
Nina Métayer
Aymeric Pinard
Christophe Roussel
Kamel Saci
Jordan Talbot
Philippe Tayac
Union Boulangerie
Sébastien Vauxion
Léandre Vivier
Mori Yoshida

50 BONNES RÉSOLUTIONS GOURMANDES POUR DÉMARRER L'ANNÉE !

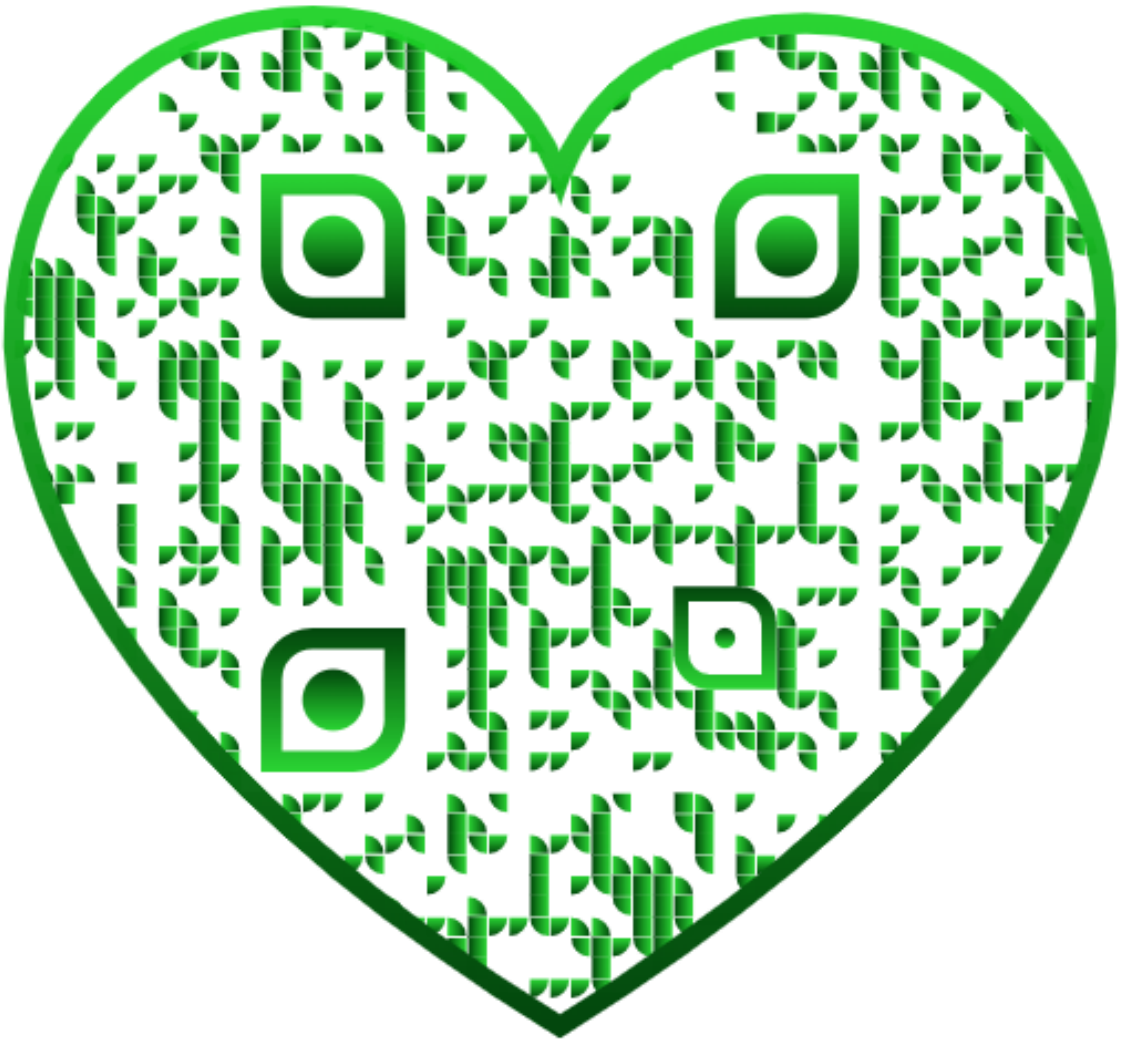
D'ICI & D'AILLEURS
Épiphanie 2024
Les plus belles galettes

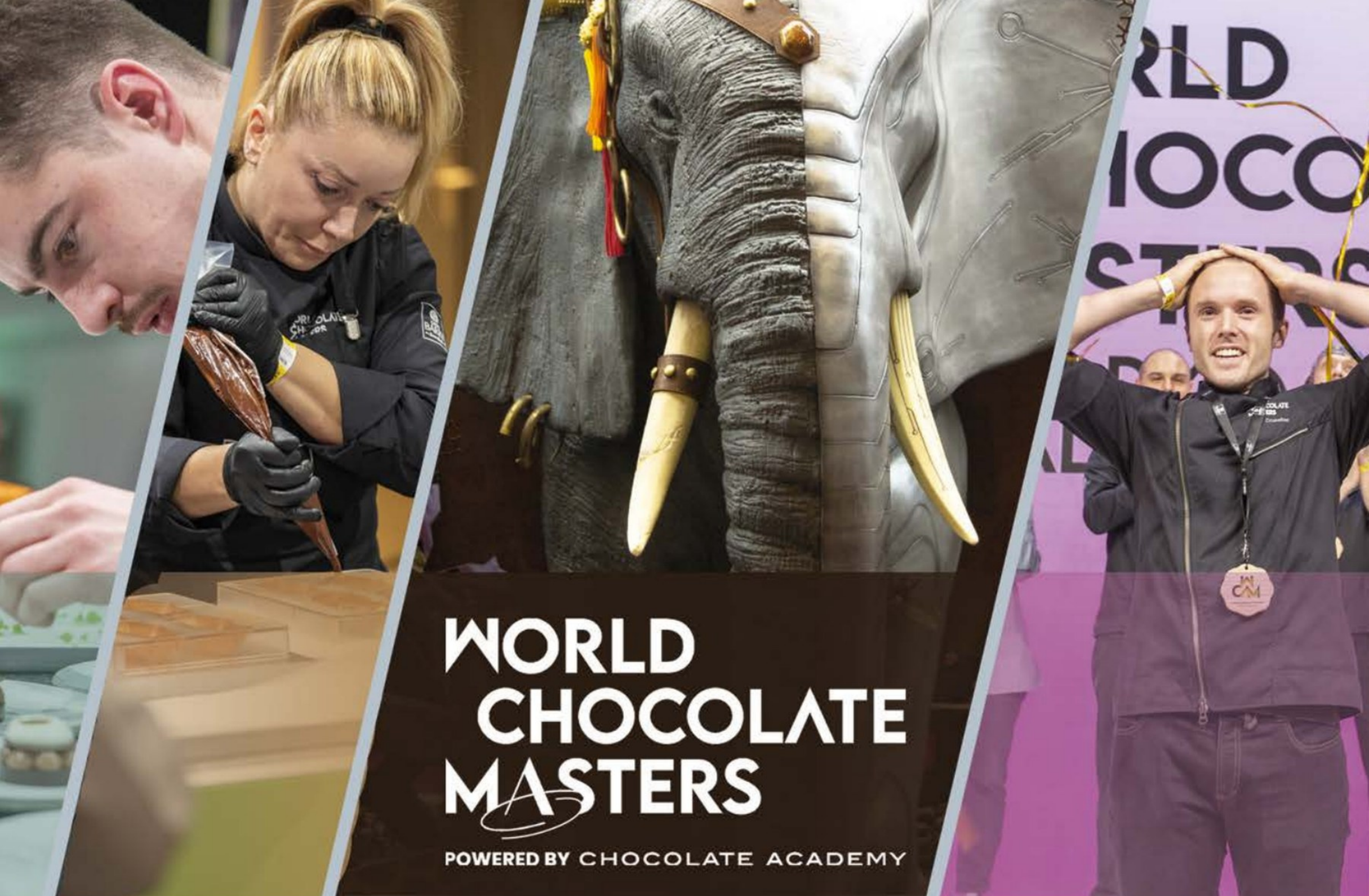
FRUITISSIME
La pomme ,
grand amour des chefs

MASTERCLASS
Lenôtre, un flan
de champion du monde

+ JEFFREY CAGNES OU LA PÂTISSERIE GOURMANDE • CHRISTOPHE ROUSSEL : UN CŒUR SUCRÉ À LA BAULE • LA FORÊT-NOIRE EST DE RETOUR ! • CRUSH : LE CHAUSSON AUX POMMES • LA PANOPLIE DE CLAIRE DAMON • JORDAN TALBOT, TALENT À SUIVRE • HÉLÈNE KERLOEGUEN DÉCRYPTE LA CITRONNELLE • SÉBASTIEN VAUXION • OPHÉLIE BARÈS • LES GÂTEAUX DE NOS RÉGIONS

PRESSMAKER
L 15640 - 62 - F: 5,90 € - RD
BELUX 6,20€ • CH 11,20 CHF • IT-PORT-CONT 6,50€ • DOM/S 6,40€ • TOM/S 860XPF • MAR 59MAD • CAN 10,99$CAD





Chefs, prêts à jouer ?

Rejoignez l'aventure World Chocolate Masters !

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 16 avril 2024 pour la finale française de la plus grande compétition mondiale de chocolat dédiée aux professionnels !

Rendez-vous le 2 mai 2024 pour la communication du règlement aux candidats retenus.

Postulez sur le site worldchocolatemasters.com

FINALE FRANCE, 16 OCTOBRE 2024 • CHOCOLATE ACADEMY FRANCE - Hardricourt 78250

Les candidatures se font sur dossier.
Pour toute demande d'informations :
gaelle_moreau@barry-callebaut.com

SUPPORTED BY

CACAO BARRY — Since 1842 —

CALLEBAUT BELGIUM 1911

MONA LISA

worldchocolatemasters.com

ÉDITO

PAR JULIE MATHIEU
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION

YOUPI !

Une nouvelle année gourmande démarre, et on est plus excités que jamais de partager ce numéro avec vous ! On espère que vos papilles sont prêtes pour un tour de montagnes russes de saveurs et de découvertes.
On vous souhaite une année qui explose de bonheur, de délices et de pâtisseries à vous faire tomber dans les pommes (qui, vous le verrez, inspirent toujours nos chefs). Que chaque jour soit une nouvelle aventure gustative et que chaque soirée se termine par une petite douceur pour attendrir les cœurs. Alors, on se pose tous ensemble et on savoure ce moment de partage. Parce que chez Fou de Pâtisserie, on croit en la magie de la pâtisserie.

Pour 2024, on vous propose de casser les codes, d'explorer des territoires inconnus. Alors restez curieux, ouverts, et surtout restez gourmands ! Qui sait ce que cette année nous réserve en termes de nouvelles tendances, de nouveaux talents, de desserts inspirants et de surprises sucrées ?

On commence l'année en beauté avec la galette des Rois, parce que même en version moderne, certaines traditions ont la classe. Suivez-nous en balade à la découverte de forêts-noires exceptionnelles. Préparez-vous à être éblouis par un flan de champion du monde et par des chaussons aux pommes qui nous projettent directement dans l'enfance. Découvrez les créations des cheffes et chefs qui font bouger le sucré partout en France.

Toute la rédaction vous souhaite des moments délicieux, et surtout une année qui vous met l'eau à la bouche à chaque instant, l'envie de déguster et de pâtisser avec enthousiasme. Une très, très belle année à toutes et tous !

L'équipe survoltée de Fou de Pâtisserie

Galette cookie
Par Yann Brys & Alexis Beaufils (Evok Collection, Paris)
©Guillaume Czerw

FOU DE PÂTISSERIE EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.
TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.

Disponible sur iPhone App Store
Disponible sur Google play

ACTUALITÉS

VOS CRÉATIONS
6
BUZZ
8
MISCELLANÉES
10
D'ICI ET D'AILLEURS
ÉPIPHANIE
12
BIOPIC
JEFFREY CAGNES, L'ÂGE DE RAISON
22
DÉCRYPTAGE
LE MIEL, PRÉCISION ET DOSAGE
28
CRUSH
CHAUSSONS AUX POMMES LE RETOUR
30
UN CHEF UN PRODUIT
HÉLÈNE KERLOEGUEN ET LA CITRONNELLE
33
TAC AU TAC
SÉBASTIEN VAUXION
34
CURIOSITÉS
36
INTERVIEW EXCLUSIVE
AMAURY GUICHON, LUMIÈRE SUR PÂTISSERIE
38

TROUSSEAU
LE CRUMBLE
43
PANOPLIE
JOUE-LA COMME CLAIRE DAMON
44
CAFÉ SOCIETY
BLONDIE, PARIS
46
USTENSILES
BOISSONS PÂTISSIÈRES
48
DÉCOUVERTE
49

PÂTISSERIE DE CHEFS

MASTERCLASS
LE FLAN BY LENÔTRE PAR ÉTIENNE LEROY
52

GÂTEAUX TRENDY
CLASSE DE PÂTISSERIE
PAR CHRISTOPHE ROUSSEL
59

DESSERT SIGNATURE
LE SILLAGE AUTOMNAL PAR JORDAN TALBOT
64

FRUITISSIME
LA POMME
66

PARTITION GOURMANDE
FORÊT-NOIRE PAR CARL MARLETTI
72

TEA TIME
DES GÂTEAUX ET DES PLANTES
PAR OPHÉLIE BARÈS
78

UN GOÛTER EN FRANCE PAR MICHEL TANGUY
81

BOULANGERIE
LA TARTA DE QUESO PAR KAMEL SACI
85

POURQUOI ÇA MARCHE PAS
POURQUOI MES DESSERTS ALCOOLISÉS
N'ONT PAS LE GOÛT DÉSIRÉ ?
89

CAHIER TECHNIQUE
FICHES PRO
LEÇON DE CONFISERIE AU CORDON BLEU
92

CAHIER RECETTES
95

NOS CHEFS VOUS ONT INSPIRÉS

N°60

@ALEXANDRA_MM19
TARTE POMME NOISETTE
Par Anissa Sadaoui

N°60

@CAROLINE___O
ENTREMETS COCO MANGUE
Par Johanna Le Pape

N°60

@DAVIDANNELAURE.CUISINE
BRIOCHE MYRTILLES
Par Jeffrey Cagnes

N°58

@WILLIAM__BENZ
NAPOLITAIN
Par Mamiche

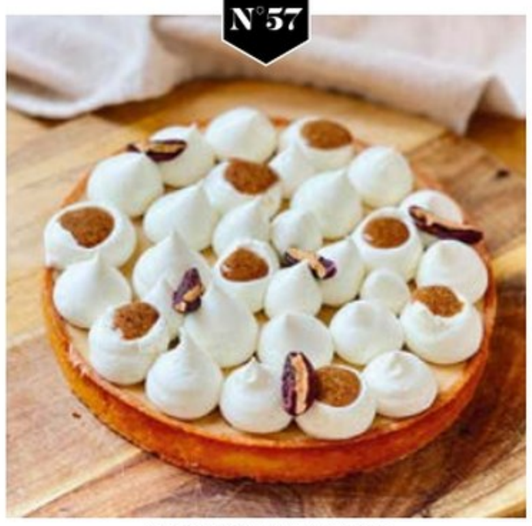
N°56

ANNE CHIVARD
GALETTE AMANDE VANILLE
Par Nicolas Paciello

HS20

AURORE GAILLET
GÂTEAU NANTAIS
Par Esthètes

N°57



AURORE VUICHARD
TARTE PÉCAN VANILLE
Par Aurélien Cohen

N°55

LAURA VARILLON
KOUGLOF CALISSON
Par Titouan Claudet

N°47

LESLIE CANTERO
COURONNE RHUBARBE SUREAU
Par Nina Métayer

N°58

LOÉLIA COPPET JONVAL
NAPOLITAIN CURCUMA CITRON VERT
Par Jean-François Foucher

HS17

MARIE MILLAUT
BÛCHE NÉVÈS
Par Claire Heitzler

N°58

MARINE COURCELLE
TARTE FRAMBOISE SAUGE
Par Café Mirabelle

N°57

MARINE ROUCELLE
TARTE CHOCO ADDICT
Par Micheline & Paulette

N°27

SONIA CHARON
GALETTE MIAOU
Par Maison Dalloyau

N°53

SYBILLE RIBAUT HERMANSTADT
MYSTÈRE GLACÉ
Par Florent Margaillan

HS16

YANNIS VRASIDAS
TARTE AUX POMMES
Par Maxime Frédéric

Pour participer à cette rubrique et tenter votre chance d'être publié, envoyez vos photos à community@foudepatisserie.fr en indiquant **votre nom, votre profil Instagram, le nom de la recette et le n° du magazine où vous l'avez trouvée.**

Des produits d'experts pour vos desserts

Cerf Dellier, votre fabricant français depuis 1932

Cerf Dellier présente PATIS DECOR pour célébrer les passionnés et les amoureux

CERF DELLIER
depuis 1932

INGRÉDIENTS

USTENSILES

MATÉRIEL

EMBALLAGES

DÉCORATION

CAKE DESIGN

Hénin-Beaumont | Lomme | Souffelweyersheim | Barentin

www.cerfdellier.com | blog.cerfdellier.com

La vie des réseaux

Tout ce qui a fait buzzer le monde sucré sur les réseaux sociaux.

texte **François Blanc**

DITES-LE AVEC DES FLEURS

Offrir des macarons, c'est une riche idée ; offrir des macarons avec pochage en rose, c'est encore mieux. Une obsession d'Ayse, une pâtissière turque installée aux USA.

POSTÉE PAR **@AYSEYAMANBUTIKPASTA**

LES VIENNOISERIES

Captain Roti est un ancien militaire singapourien reconverti dans la pâtisserie. Il vend sur commande ses magnifiques créations feuilletées qui n'ont rien à envier aux viennoiseries de chez nous !

POSTÉE PAR **@CAPTAINROTI**

LE BUZZ

Pierre-Jean Quinonero a quitté Paris pour l'hôtel Four Seasons Saint-Jean-Cap-Ferrat, d'où il nous abreuve toujours de créations dantesques comme ce nouveau paris-brest noisette et vanille.

POSTÉE PAR **@PIERREJEAN_QUINONERO**

LE TROMPE-L'ŒIL

Le brillant British Matt Addlard s'est amusé à faire ses propres moules pour un trompe-l'œil de cocotte en fonte très impressionnant qui cache un dessert à la pomme caramélisée.

POSTÉE PAR **@MATTADLARD**

L'ARTISTE

Andrea Sham, pâtissière à l'œil délicat, brouille la frontière entre pâtisserie et œuvre d'art et imagine des gâteaux qu'on n'oserait à peine toucher !

POSTÉE PAR **@ANDREA.SHAM**

AROUND THE WORLD

Mi-boulange, mi-magasin de décoration d'intérieur, Pophams réalise les viennoiseries les plus époustouflantes de Londres, comme cette merveille aux poires.

POSTÉE PAR **@POPHAMSBAKERY**

LE COMPTE À SUIVRE

Depuis quelques mois, ses réalisations étape par étape font un carton exponentiel sur Instagram : des recettes relativement simples, au look moderne. Bravo au Montpelliérain Irvin !

POSTÉE PAR **@IRVIN.PASTRY**

LA VIDÉO

L'Italien Alberto Magri n'en finit plus de fasciner la Toile et ses quelque 2 millions de followers. Cette brioche chocolatée et fourrée à la mûre est un vrai carton !

POSTÉE PAR **@PASTRYCHEF_AM**

LA TECHNIQUE

La technique n'est pas nouvelle, mais c'est un bon moyen de faire un joli support en chocolat facilement ! On parle, bien sûr, de le mouler avec un ballon de baudruche comme le fait ici Pascal Hainigue.

POSTÉE PAR **@PARISCHEZSHARON**

Pour fêter nos 10 ans, le livre Fou de Pâtisserie revient !

Dans une magnifique édition remise à jour, retrouvez les **85 recettes iconiques** de la pâtisserie française, réalisées par **40 chefs** incontournables.

Du Paris-Brest à la tarte au chocolat en passant par le flan ou le Saint-honoré, découvrez les versions de **Pierre Hermé**, **Maxime Fréderic**, **Claire Heitzler**, **Yann Couvreur**, **Cédric Grolet** et tous les pâtissiers et pâtissières qui font l'excellence de l'art sucré à la française.

L'ouvrage de référence pour tous les **Fous de Pâtisserie** : des pas à pas explicatifs, des focus sur les ustensiles et ingrédients, des versions « express » à réaliser en un tour de main, le tout en un seul ouvrage, indispensable.

EN VENTE DANS TOUTES
LES BONNES LIBRAIRIES DE FRANCE !

LE COMPTOIR LADURÉE

À l'origine du salon de thé à la française, la Maison Ladurée est depuis 160 ans ambassadrice de notre haute pâtisserie à travers le monde. Elle ouvre un nouveau concept dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés à Paris où sont proposés macarons, viennoiseries, pâtisseries et sandwichs à emporter. Nouveauté : des cafés ou délicieux latte dont les recettes sont inspirées des pâtisseries iconiques de la Maison. Bienvenue dans la haute gourmandise à portée de main.
4 place Edmond Rostand, Paris 6e

UN AMOUR DE CHOCOLAT

C'est dans un élan fleuri que Nicolas Cloiseau de la Maison du chocolat a composé un bouquet de sensations chocolatées pour la Saint-Valentin. Avec son praliné amande-noisette aux éclats de riz japonais torréfié porteur de gourmandes notes grillées, ce joli cœur est une délicatesse parfaite pour fêter l'amour. Fleurs ou chocolats, plus besoin de choisir.
Disponible à partir du 23 janvier.

NOUS SOMMES PÂTISSIERS !

Un nouveau lieu dédié aux ateliers de pâtisserie vient d'ouvrir rue Haxo à Marseille. Quels que soient votre âge ou votre niveau, vous y apprendrez les techniques de base de la pâtisserie. « L'adresse » est par ailleurs le seul lieu à Marseille qui invite des chef.fe.s comme Julien Depaquis (chocolaterie de l'Oustau de Baumanière) ou Chiara Serpaggi à partager leur savoir-faire. À leurs côtés, vous pourrez réaliser des chocolats, sablés, brioches ou entremets… Prochaine session, la galette des Rois revisitée façon sablé & choux vanille caramel sans gluten de la cheffe Tara Pidoux le 13 janvier. On s'inscrit !
Informations sur ladresse-marseille.com

LAURÉATE PÂTISSERIE DU CONCOURS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le concours Créations et saveurs de Président Professionnel, présidé pour sa 13e édition par Glenn Viel pour la partie salée et Brandon Dehan pour le sucré, tous deux chefs au restaurant 3* l'Oustau de Baumanière, a révélé ses lauréats le 11 décembre dernier. Cette année, c'est une lauréate, **Marion Bersier,** qui remporte l'épreuve de pâtisserie. Les thèmes « Baba alcoolisé et la crème » en dessert de l'artisanat et « fruits de saison et la crème » en dessert à l'assiette, ont permis à la jeune demi-cheffe de partie au restaurant Paul Bocuse, de révéler son talent. Pour la cuisine, c'est Victor Lamy-Quique du restaurant Flocons de sel, qui remporte l'épreuve autour des thèmes « moules-frites » et « pot-au-feu de légumes de saison ». Bravo à eux !

Marion Bersier et Brandon Dehan

NOUVELLE ADRESSE DES **BASTARDS**

Presque cinq ans après l'ouverture de leur première boutique, dans le 11e arrondissement parisien, le trio infernal Julien Abourmad, David Abehsera et Emmanuel Gunther, cofondateurs de The French Bastards, ouvrent leur cinquième boulangerie et première sur la Rive gauche, rue de Sèvres à Paris. Dotée d'une terrasse permettant la dégustation sur place, les bastarderies du trio vont faire leur petite révolution et enchanter une nouvelle clientèle avide de changements et de produits gourmands et qualitatifs.

60 rue de Sèvres, Paris 7e

TONNEAU BÉNI

Coup de cœur de toute la rédaction pour l'association entre **L'instant Cacao,** la chocolaterie de Marc Chinchole, et la maison **Edwart** d'Edwin Yansané. Tous deux amateurs de spiritueux et (bien sûr) de chocolat, ils ont imaginé une façon de faire vieillir des fèves directement dans des fûts (vides) de whisky, calva, armagnac ou autres liqueurs. Le cacao se gorge de notes aromatiques intenses et complexes, et donnera ensuite un chocolat inédit. Le résultat est si bluffant qu'il fut nommé lors de la dernière cérémonie des trophées *Fou de Pâtisserie* ; et si vous voulez notre avis : c'est à goûter une fois dans votre vie ! À partir du mois de janvier, ces ovnis nommés « Du fût à la tablette » seront en vente chez L'instant Cacao, dans les boutiques Edwart et à la Grande Épicerie de Paris.

TABLETTES DE FÊTE

Toujours plus créative, la maison Weiss s'associe à l'illustratrice Laura Lhuillier pour habiller ses tablettes spécialement créées pour la Saint-Valentin 2024 : Amour fou (chocolat noir et fleur de sel), Tendre Câlin (chocolat lait, coco et riz soufflé) et Rouge Baiser (chocolat blanc et fruits rouges). Après une collection de Noël déjà très réussie, la célèbre maison stéphanoise continue de nous régaler les yeux et les papilles. Cerise sur le choco : ces tablettes sont à prix tout doux, ce qui ne gâche rien.

ERRATUM

Le ROBOT I-COACH TOUCH de Moulinex présenté dans la rubrique Ustensiles de notre dernier numéro est en vente au prix de 799,99 €.

WILLY ET SA CHOCOLATERIE

Le jeune chef chocolatier **William Artigue**, après avoir travaillé auprès de Patrick Roger ou Jacques Genin, vient d'ouvrir une boutique dans le quartier du canal Saint-Martin. Il y dévoile son interprétation personnelle du chocolat et de la confiserie avec des ingrédients ultra sélectionnés. Son chocolat est choisi principalement chez Nicolas Berger. Ses noisettes proviennent d'un producteur du Lot-et-Garonne, Mathieu Martinet, ou du Piémont, sa crème et son beurre de fermes d'excellence, son miel des Cadres noirs percherons (fournisseur de maisons prestigieuses). Quant aux fruits de saison, William sélectionne personnellement chaque producteur. Une visite s'impose !

30 rue Yves Toudic, Paris 11e

Épiphanie

La galette, on l'aime quand elle est bien faite ! Depuis les galettes traditionnelles à la frangipane jusqu'aux compositions ultra raffinées des palaces, voici notre sélection pour l'Épiphanie 2024. Vive les Rois !

texte **François Blanc**

©JULIE LIMONT

GALETTE AMANDES BRUTES ET RHUM

Par Laurent Le Daniel (Rennes)

S'il n'est pas toujours aussi mis en avant que ses confrères plus proches des côtes bretonnes, Laurent Le Daniel est pourtant un emblème de la pâtisserie de la région, avec ses cinq boutiques à Rennes et alentour, et une maison qui peut se targuer d'avoir fêté il y a quelques mois ses 25 ans ! Ce Meilleur Ouvrier de France – un titre obtenu en 1997, juste avant qu'il n'ouvre son enseigne – est depuis quelques années en plein renouveau, dans ses créations comme dans sa démarche. Fournisseurs du coin, réduction des emballages et du plastique, le Laurent Le Daniel nouveau a le vent en poupe. En témoigne cette splendide galette : une galette à l'amande classique, mais sous un look définitivement moderne, avec sa surface caramélisée et brillante et ses feuilles joliment pochées au sucre glace. À l'intérieur, que du très bon, avec un feuilletage inversé léger croustillant et une crème d'amande épatante. Hyper moelleuse, avec son ajout de crème, elle est aussi très parfumée – elle n'utilise que des amandes brutes et est généreusement rhumée. Les adultes auront du mal à y résister, cela ne fait aucun doute. C'est l'occasion, chez vous, d'apprendre cette technique toute simple pour faire une galette lisse et caramélisée au lieu de rayée en la déposant avant cuisson sur un lit de sucre cassonade. Pour un pâtissier breton, rien de plus logique que de donner à sa galette ce petit côté kouign-amann.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 65

©MARION LE GLOUET

GALETTE DES ROIS 2024

Par Maxence Barbot (Shangri-La Hôtel Paris)

Le roi de la galette contemporaine, c'est peut-être lui ! Depuis quelques années, quand vient l'Épiphanie, Maxence Barbot met les bouchées doubles et produit, à chaque itération, une création inoubliable, un monument de gourmandise où les pâtes feuilletées les plus impressionnantes contiennent les garnitures les plus indécentes (la frangipane y est souvent bien accompagnée). Cette année encore, le visuel est une promesse infinie, avec ses feuillets réguliers, sa caramélisation poussée – signe de la fameuse technique de l'opaline de caramel – et ses noisettes entières lustrées de pâte de noisette. Et si les points qui divergent de la tradition sont nombreux, les amateurs·trices de classicisme pourront compter sur ce cœur de frangipane moelleuse à l'amande et à la noisette, enrichie de pâte d'amande, de vanille, de rhum et d'une pointe d'amaretto, dont le parfum d'amande amère convient à merveille. La beauté du visuel vient de ces épais feuillets de pâte à croissant qui, en remplaçant la pâte feuilletée classique, apportent autant de croustillant que de moelleux. Avec un cœur de praliné à la noisette rustique, dont les petits grains pleins de promesses s'épanchent à la découpe, on tient là une néo-galette orgasmique qui pourrait même convaincre celles et ceux qui depuis le sud du pays ne jurent habituellement que par la couronne des Rois. Une chose est sûre, on a déjà hâte de savoir ce que Maxence fera l'année prochaine !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 95

©LAURENT FAU

GALETTE COOKIE

Par Yann Brys & Alexis Beaufils (Evok Collection, Paris)

Yann Brys est un stakhanoviste des fêtes ! Chaque année, en plus des créations de sa propre enseigne – la pâtisserie Tourbillon à Saulx-les-Chartreux et Paris –, il réalise en tant que directeur de la création sucrée du groupe hôtelier Evok Collection une flopée de bûches pour les différents hôtels de la marque, essaimés à travers la capitale. Heureusement pour le Meilleur Ouvrier de France, il est bien épaulé par le chef pâtissier Alexis Beaufils, champion du monde des arts sucrés. Et puis l'Épiphanie simplifie les choses chez Evok : une seule galette pour tout le groupe, distribuée à l'hôtel Brach (Paris 16e) et au comptoir à pâtisserie de l'hôtel Cour des Vosges, à côté du Marais. Cette année, les deux comparses ont eu la riche idée de faire vivre une nouvelle folle aventure au cookie, qui est depuis quelques années de toutes les fusions délirantes – viennoiserie cookie, entremets cookie, etc. Cette galette cookie au visuel plein de gourmandise sera à n'en pas douter un des hits de l'hiver. En sa base, un beau disque de pâte à brioche moelleuse entouré d'une bande de pâte à croissant bien développé. En son centre, un disque de pâte à cookie déposé congelé avant cuisson, bien parfumé avec ses sucres de caractère, non raffinés. Avec les points de caramel vanillé généreux, les mini-cookies et les noisettes grillées en topping, voilà un nouveau sommet de bonheur sucré que les deux hommes ont mis au point ensemble.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 96

©GUILLAUME_CZERW

GALETTE CALISSON

Par Léandre Vivier (Le Burgundy, Paris)

C'est peu dire que Léandre Vivier fut un de nos héros de l'année 2023, auteur d'une arrivée fracassante à l'hôtel Le Burgundy pour son tout premier poste de chef, et lauréat de deux prix aux Trophées Fou de Pâtisserie il y a quelques semaines seulement pour les catégories Révélation de l'année et Pâtisserie fruitée. Il continue sur sa formidable lancée en entamant 2024 avec une des meilleures galettes de ce cru. Le visuel impeccable est une invitation à la gourmandise : la caramélisation parfaite, le motif de calisson sobre et élégant, la belle épaisseur et la précision générale. Ce motif ovale n'est pas un hasard. Le chef voyageur a traversé la France pour sa toute première galette des Rois pour l'hôtel et a rendu hommage à l'une de nos confiseries les plus mythiques, le calisson ! Lui aussi a fait le choix de la pâte à croissant et obtenu ce parfait équilibre entre croustillant et moelleux. Pour sa garniture, pas de praliné ou de ganache pour rester au contact de la tradition, mais une crème frangipane très parfumée à la fleur d'oranger, au puissant miel de châtaignier et au sirop d'orgeat – on se croirait dans le Sud ! Son visuel réjouissant est au prix d'une certaine technicité, avec cette pâte à croissant travaillée de multiples façons pour pouvoir enrober la galette, mais aussi réaliser ces jolis effets de calissons. Le résultat vaut largement que vous vous lanciez ce défi à la maison !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 96

© JULIE LIMONT

RECETTE FACILE

GALETTE AMANDE

Par Claire Damon (Des gâteaux et du pain, Paris)

Claire Damon est une jusqu'au-boutiste : chaque milligramme de ses créations est perfectionné à l'extrême, rien n'est laissé au hasard. C'est pour cela qu'une « simple » galette à l'amande, au plus proche de la galette frangipane traditionnelle, est capable de véhiculer autant d'émotion que ses créations les plus élaborées. Elle qui n'est souvent mue que par l'admiration qu'elle porte aux produits bruts qu'elle utilise, a fait de cette galette une ode à l'amande dont le parfum caressant, mais puissant, explose à chaque bouchée. En utilisant de belles amandes de Provence, au goût incomparable, en en gardant une partie brute avec le caractère de l'enveloppe, mais aussi avec une mouture fraîche et grossière qui retranscrit mieux son identité, elle nous fait redécouvrir le plaisir de la galette.

Ce parfum intense est porté à merveille par la douceur de cette crème frangipane, avec une pointe de vanille infusée dans le lait. Le beurre est l'autre star de cette composition, un beurre de baratte d'une qualité irréprochable. Plutôt que de réchauffer votre galette, la cheffe conseille de la déguster alors qu'elle est encore en train de refroidir, autour de 30 à 35 °C. Ce sont tous ces menus détails qui font de Claire Damon et de son enseigne Des Gâteaux et du Pain l'une des plus révérées de la capitale, alors qu'elle s'approche doucement de ses 20 ans. Une longévité impressionnante tant la cheffe n'a jamais transigé d'un centimètre sur la qualité.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 97

©PHILIPPE VAURES SANTAMARIA

GALETTE VENDÔME

Par Naraé Kim (Park Hyatt Paris-Vendôme, Paris)

Naraé Kim monte en puissance : la jeune Coréenne est de plus en plus remarquée pour son travail au sein du Park Hyatt Paris-Vendôme, elle qui vient de recevoir le titre de Pâtissière de l'année d'un célèbre guide et qui s'apprête à lancer pour la première fois son offre de tea time au sein de l'hôtel. Sa vision de la pâtisserie, proche d'une forme de naturalité, attachée à l'épure et à une élégance certaine, se devait de trouver une voie propre pour s'atteler à un classique aussi fondamental que la galette des Rois. Cette année, la jeune femme a trouvé l'inspiration au plus près de son lieu de travail, avec cette création dédiée à la place Vendôme, le cœur de la bijouterie parisienne, aux abords de laquelle son hôtel est implanté. La forme même de la galette peut évoquer cette majestueuse place parisienne et son décor d'un orange vif évoque la beauté d'une pierre précieuse. Toute l'architecture de cette création est on ne peut plus classique, un feuilletage inversé et une douce crème frangipane, comme un nouvel hommage de la cheffe à la pâtisserie française. La touche de la cheffe, c'est cette pâte de fruits à l'orange sanguine, dont la douce acidité s'accorde parfaitement avec la rondeur d'une galette, et ces « amandes diamant », comme de petits bijoux étincelants qui entourent le gâteau formant une couronne précieuse. Un travail de bijouterie, précis et artisanal.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 98

©BERNHARD WINKELMANN

GALETTE REINE MANDARINE

Par Nicolas Cloiseau (La Maison du Chocolat, Paris)

Quitte à froisser les puristes avec une galette qui contient chaque année du chocolat – c'est après tout l'ADN incontournable de la maison –, Nicolas Cloiseau s'amuse souvent à aller plus loin avec des créations originales, voire totalement azimutées. Rassurez-vous, nous sommes pourtant bien ici face à une galette des Rois : sous l'élégant décor, vous devinerez aisément un feuilletage, rustique et réconfortant. Le reste, pourtant, est une variation osée ! D'abord avec la crème pâtissière, parfumée à la purée de mandarine, qui servira ensuite à réaliser une crème frangipane pas comme les autres. Puis avec cette ganache au chocolat souple et intense : cette dualité entre une frangipane et une ganache est devenue la signature des galettes de la Maison du Chocolat. Et enfin avec ce double décor solaire : un confit de mandarine acidulé et doucement amer, qui pointe le bout de son nez sous un majestueux décor au chocolat, témoignant du sens artistique de Nicolas Cloiseau qui propose toujours des pièces d'orfèvrerie pour les fêtes. Il s'amuse d'ailleurs à ajouter des pièces de chocolat, y taillant de multiples trous pour créer des motifs hypnotisants. Sa galette Reine Mandarine est un vrai travail d'équilibriste entre rondeur, richesse, acidité, amertume, densité et légèreté ; le chef y a glissé une sacrée palette de textures et de parfums.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 99

©LAURENT FAU

GALETTE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par Aymeric Pinard (Le Grand Contrôle aux Airelles Château de Versailles, Versailles)

Si vous avez bien suivi les dernières nouvelles de *Fou de Pâtisserie*, vous aurez déjà noté à quel point Aymeric Pinard aime l'association de la pistache et de la fleur d'oranger. Il était récemment nommé aux Trophées Fou de Pâtisserie 2023 catégorie « Révélation » avec une création de haute volée autour de ces deux saveurs. Le jeune pâtissier qui monte – son travail à l'hôtel du Château de Versailles et au restaurant chapeauté par Alain Ducasse commence à sérieusement faire parler de lui – réitère cette combinaison pour sa galette 2024 ! Il faut dire qu'il n'est pas allé chercher son inspiration bien loin. Les Jardins de l'Orangerie du Château de Versailles sont connus pour leurs splendides orangers aux fleurs d'un blanc immaculé ! Sous un look plus proche d'une galette classique, le jeune chef fait tout de même le choix de la pâte à croissant, qu'il parfume directement à la fleur d'oranger et au miel de fleur d'oranger. Une note florale que l'on retrouvera aussi dans la belle surprise de la galette, une fine couche d'un délicieux praliné à la pistache et à la fleur d'oranger, pochée sur la délicieuse crème frangipane à la pistache. Une composition à la fois moderne, mais pas alambiquée et qui parachève avec éclat ces quelques années où la pistache est devenue reine des fruits secs. Concassée, en décor, la mâche de la pistache offre même une dimension de texture supplémentaire.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 97

©PIERRE TACHON

Je m'abonne à

FOU DE Pâtisserie

LE MAGAZINE N°1 des chefs et des amateurs passionnés

1 AN 32€* seulement

- 50% de réduction

au lieu de ~~65,39€~~

avec la version numérique offerte

DOM : **57 €**

EUROPE , TOM ET LES AUTRES PAYS **59 €**

OU

Abo Liberté* sans engagement !

- 30% de réduction

5,20€ avec la version numérique offerte

Par numéro seulement au lieu de ~~7,50 €~~

Vous arrêtez quand vous voulez

SCANNEZ MOI

Envoyez ce bulletin à Abonn'escient – TBS Group - Fou de Pâtisserie –
20 rue Rouget de Lisle 92130 Issy les Moulineaux

- ☐ je remplis mes coordonnées ci-dessous et je règle par chèque à l'ordre de Pressmaker
- ☐ Je choisis le prelèvement automatique par n°, je remplis le mandat Sepa ci-dessous et je joins mon RIB
- ☐ Je préfère m'abonner par CB sur la boutique en ligne **pressmaker.aboshop.fr**

ADL61

MES COORDONNÉES

NOM **PRÉNOM** **TEL**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE** **EMAIL**

☐ *J'accepte de recevoir par email la newsletter et des offres de Fou de Pâtisserie*

☐ *J'accepte de recevoir par email des offres des partenaires de Fou de Pâtisserie*

TITULAIRE DU COMPTE (merci d'écrire en majuscules et au stylo noir si possible)

NOM **PRÉNOM**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

EMAIL

LES COORDONNÉES DE VOTRE COMPTE (disponibles sur votre RIB)

IBAN – numéro d'identification international du compte bancaire

BIC- BANK IDENTIFICATION CODE

BANQUE/AGENCE

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

ORGANISME CRÉANCIER

PRESSMAKER, 3 bis rue Bleue,
75009 Paris – France

NUMÉRO D'ÉMETTEUR

FR61ZZZ854D14

Note : vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque

Date et signature obligatoires

N'OUBLIEZ PAS DE JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)

* Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 1/09/2023.
J'ai bien noté que mon abonnement débutera avec le prochain numéro

Formulaire de mandat : Vous autorisez Pressmaker à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte. Vous autorisez également votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Pressmaker. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les modalités décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant ce mandat sont expliqués dans une notice disponible auprès de votre banque. Il s'agit d'un prélèvement récurrent dont le premier prélèvement sera effectué dès l'enregistrement de votre abonnement. En retournant ce formulaire, vous acceptez que Pressmaker, responsable de traitement, utilise vos données personnelles pour les besoins de votre commande, de la relation Client et d'actions marketing sur ses produits et services. Les données collectées via ce formulaire sont indispensables à ces traitements et sont destinées aux services concernés de PRESSMAKER, de ses sous-traitants, et, si vous avez consenti, elles pourront être communiquées aux partenaires commerciaux. Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation, de retrait de votre consentement à tout moment, ainsi que du droit de définir des directives relatives au sort de vos données personnelles en cas de décès. Vous disposez également du droit de vous opposer sans motif au traitement de vos données à des fins de prospection, y compris publicité ciblée et profilage. Pour exercer vos droits précités, il vous suffit d'écrire à par email : abopressmaker@abonnescient.fr ou par courrier à Abonn'escient - Fou de Pâtisserie – 235 avenue le Jour se Lève 92100 Boulogne Billancourt.

BIOPIC

JEFFREY CAGNES

L'ÂGE DE RAISON

Depuis presque trois ans à la tête de son enseigne, il n'a rien perdu de sa joie de vivre et de son inspiration en devenant chef d'entreprise. Entretien avec un pâtissier qui mène sa barque avec enthousiasme et personnalité.

texte **Philippe Toinard** photographies **Laurent Fau / Kevin Rauzy / Simon Detraz**

En feuilletant son dernier ouvrage *La Pâtisserie de Jeffrey Cagnes* (éditions Solar), le pâtissier mesure le chemin parcouru depuis le premier stage puis l'apprentissage, les contrats en restauration ou en boutiques, le début de la médiatisation et enfin, cette nouvelle aventure entrepreneuriale. Et même si les journées sont longues et stressantes, Jeffrey Cagnes réussit à aménager son temps pour s'offrir un équilibre personnel avec sa femme et ses enfants.

FOU DE PÂTISSERIE : QUEL BILAN PROFESSIONNEL TIREZ-VOUS UN PEU PLUS DE DEUX ANS APRÈS L'OUVERTURE DE VOTRE PREMIÈRE BOUTIQUE DANS LE 17E ARRONDISSEMENT ?

Jeffrey Cagnes : Je suis fatigué. Blague à part, j'ai passé plus de vingt-cinq ans à travailler pour les autres avec un statut de salarié. On vit ces années avec du stress, celui de bien faire, de donner le meilleur de soi-même, mais on ne se soucie pas de certaines choses qui se déroulent dans l'entreprise. Quand vous devenez patron, vous découvrez d'autres aspects de votre univers comme la gestion humaine avec ses joies et ses peines, la comptabilité, la communication, les contrats. Évidemment, on cherche à s'entourer des meilleures personnes pour rester serein, mais ça vous grignote du temps sur celui de la production ou de la création et vous vivez des moments de stress très différents de celui qui était le mien quand mon rôle était seulement d'assurer quotidiennement une production.

FDP : VOUS REGRETTEZ PARFOIS ?

J.C. : Absolument pas. Je fais ce que j'aime et je me rends compte que tout ce que j'ai fait pendant ces vingt dernières années paie aujourd'hui.

FDP : EXPLIQUEZ-NOUS.

J.C. : Pendant vingt ans, je n'ai jamais cessé d'apprendre. J'ai appris à ne pas me lasser, à me relancer, à regarder le monde de la pâtisserie évoluer, à échanger avec mes confrères sur des tendances, des matières premières, des goûts, des textures. Cet enrichissement en continu me permet aujourd'hui d'être le pâtissier que je suis tout en étant en éveil pour rester dans l'air du temps. Notre secteur est extrêmement concurrentiel et les clients sont curieux d'aller goûter ce que fait untel ou unetelle. Il ne faut jamais se reposer sur ses lauriers, penser constamment à se renouveler.

FDP : À PROPOS DE CLIENTÈLE, POURQUOI AVOIR CHOISI LE 17E ARRONDISSEMENT EN 2021 ?

J.C. : C'était un quartier que je connaissais mal et je reprenais un pas-de-porte qui avait déjà accueilli différentes pâtisseries qui n'avaient, *a priori*, pas réussi à s'imposer à cet emplacement. Malgré cela, j'ai choisi ce lieu parce qu'il avait une âme et qu'il avait un laboratoire intégré, même s'il n'est pas le plus pratique. Et puis je voulais, par l'aménagement de la boutique, que les clients nous voient travailler ou sentent l'odeur des viennoiseries qui sortent du four. Je ne souhaitais pas que les clients se disent : « Encore une pâtisserie où l'on ne sait pas si le chef est réellement là. » Et puis, j'avais envie également d'être au service des clients, de ne pas dire non. Par exemple, si on vous demande une tarte au citron pour six personnes alors qu'il n'y en a plus en magasin et que vos équipes sont encore là, pourquoi refuser ? Il y a des pâtisseries ou des gâteaux qui peuvent être préparés en moins d'une heure. On cherche aussi à répondre positivement aux demandes spécifiques. Il faut être souple et je crois que c'est ce à quoi j'étais le plus attaché en ouvrant.

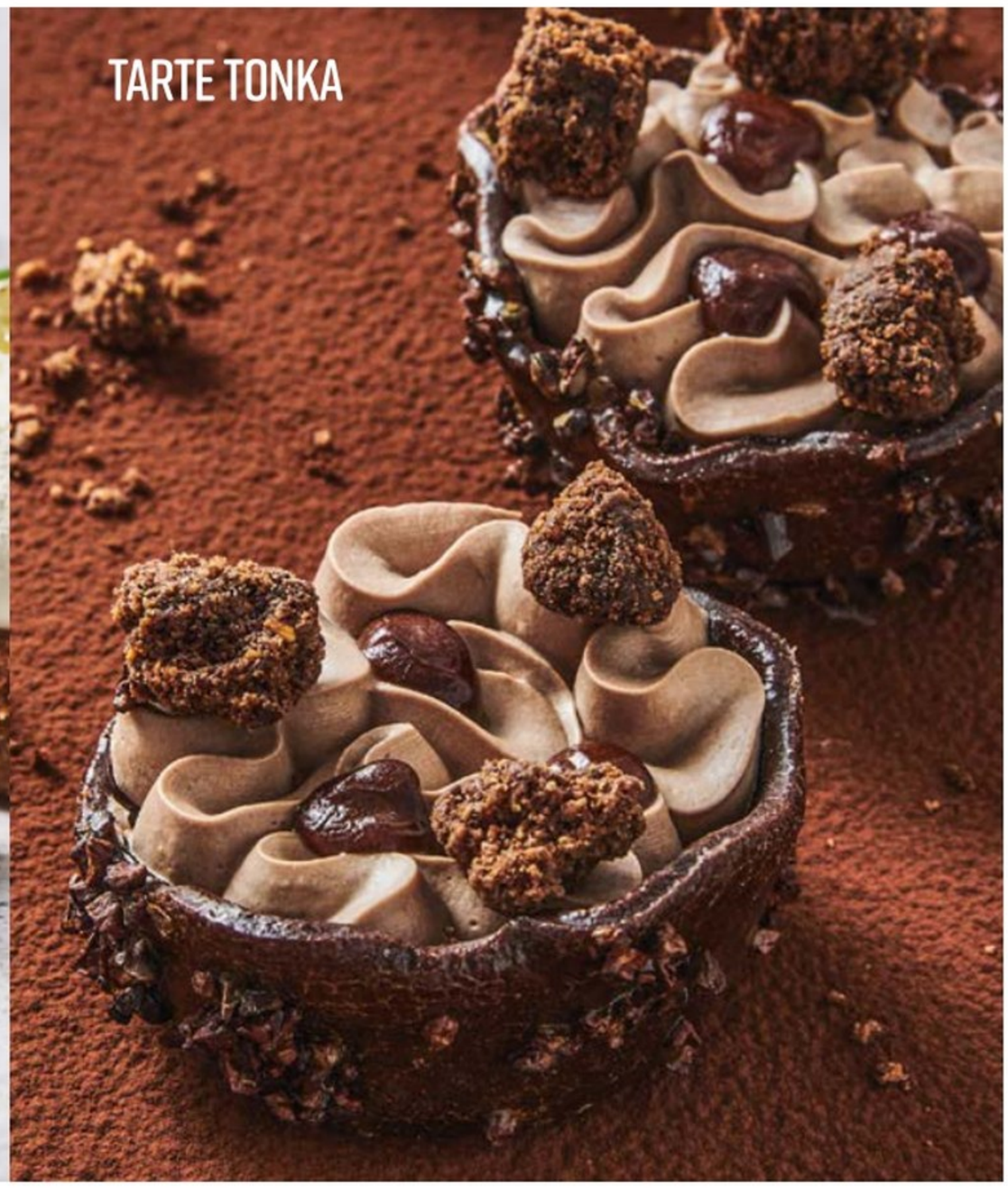
FDP : QUEL TYPE DE CLIENTÈLE SERVEZ-VOUS ?

J.C. : Essentiellement une clientèle familiale à l'image de celle du quartier avec laquelle tu ne peux pas tricher. Elle réagit immédiatement, te dit ce qui va, ce qui ne va pas. Il y a eu un temps d'adaptation parce que quand vous vous lancez, vous avez un côté un peu chien fou. Vous voulez éblouir, étaler tout votre savoir-faire, mais au fil des semaines, vous réajustez pour être en phase avec votre clientèle.

FDP : OÙ VONT LEURS PRÉFÉRENCES ?

J.C. : Les trois gâteaux les plus demandés sont l'éclair, le paris-brest et la tarte citron. Et parallèlement, il y a une forte demande sur les

ÉCLAIR VANILLE
RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 100



tartes depuis quelques mois. Un dessert classique que chacun peut faire chez soi, mais que je ressens aujourd'hui comme un dessert que l'on s'achète en sortant du travail parce qu'il n'y a rien d'autre dans le réfrigérateur pour la fin du repas. La tarte, c'est simple, réconfortant, ça permet de suivre les saisons et cela fait l'unanimité entre les grands et les petits. Personne ne se bat pour prendre tel ou tel gâteau dans la boîte. C'est le même pour tout le monde.

FDP : N'EST-CE PAS UN PEU FRUSTRANT ?

J.C. : Pas du tout. Ça nous amène à réfléchir à notre offre en nous mettant dans la peau du client. Les pâtissiers ont cru, il n'y a encore pas si longtemps, qu'ils pouvaient imposer des goûts, des produits, des textures, mais l'on se rend compte que ça ne répond pas aux attentes. Certes, cela décuplait notre créativité et nous avions envie de relever des défis en travaillant tel ou tel produit dont on nous disait qu'il était à la mode, mais finalement les gens testent une fois par curiosité puis finissent par revenir aux basiques et aux classiques.

FDP : À QUELS GOÛTS OU QUELS PRODUITS PENSEZ-VOUS ?

J.C. : Le thé matcha par exemple. Tout le monde en a parlé, mais quand vous regardez les vitrines des pâtissiers aujourd'hui, lesquels continuent à en proposer ? Je ne dis pas que c'est passé de mode, je pense sincèrement que ce n'est pas un goût que le Français amateur de pâtisserie attendait. Certains confrères ultra spécialisés continuent à en proposer et ceux qui aiment savent où les trouver, mais dans une pâtisserie traditionnelle, ça n'a pas connu un succès à la hauteur de la médiatisation du produit que l'on a vu partout. C'est le même constat avec la pâte de haricot rouge. Même le sésame noir, qui pourtant permet d'être très créatif, n'est pas vraiment recherché. C'est trop clivant. Et je ne vous parle pas de la mode des agrumes. Les amateurs de gâteaux adorent les agrumes, mais quand on étudie leurs achats, on se rend compte qu'ils aiment beaucoup le citron, le yuzu, un peu le pamplemousse, l'orange, la clémentine en saison, mais si vous leur parlez de kumquat ou de main de bouddha, ce n'est pas qu'ils ne connaissent pas, c'est que ça ne les attire pas plus que ça. Pendant des masterclasses ou des cours de pâtisserie, ce sont des produits plus faciles à placer, mais au sein de la boutique, c'est plus compliqué.

FDP : SI TEL EST LE CAS, COMMENT FAITES-VOUS POUR PRENDRE LE POULS DES AMATEURS DE PÂTISSERIE OU DE VOS HABITUÉS ?

J.C. : Mon père m'a toujours dit : « Va faire un tour dans les supermarchés, regarde ce qu'il y a dans les rayons, ce que chacun achète et compose en fonction .» Si je traduis sa pensée, cela signifie que ce n'est pas la peine d'imaginer un dessert avec un fruit du dragon ou de la goyave. Il y en a dans les rayons, mais il faut bien reconnaître que ce n'est pas dans le top 3 des ventes. Il est donc totalement utopique de penser qu'un dessert avec l'un de ces deux fruits va fonctionner en boutique. Ce n'est pas ce que les gens attendent. En revanche, vous pouvez utiliser des produits qui sortent de l'ordinaire ou de l'univers pâtissier comme le miel, l'huile d'olive ou le basilic, mais ils ne servent qu'à twister un dessert, ils ne peuvent pas être au cœur de la création. Un peu de basilic sur une tarte citron, ça n'effraie pas le consommateur, ça ne dénature pas le gâteau et cela me permet de conserver ma signature.

FDP : EN 2022, VOUS OUVREZ VOTRE DEUXIÈME BOUTIQUE DANS LE QUARTIER DE MONTORGUEIL. POURQUOI CET EMPLACEMENT ? LA CLIENTÈLE Y EST-ELLE DIFFÉRENTE ?

J.C. : N'allez pas imaginer que j'ai voulu faire de l'ombre à la maison Stohrer chez qui j'ai travaillé pendant de très nombreuses années. Montorgueil, c'est avant tout un quartier que je connais bien, j'y ai grandi puisque je suis venu ici en tant qu'apprenti. Le temps passe. Je m'y suis toujours senti un peu chez moi, même si je n'y ai pas habité. En revanche, la clientèle est différente de celle du 17e. L'offre reste la même puisque tout est produit rue des Moines, mais l'aménagement, l'âme ne sont pas comparables. La différence ne se fait pas dans les goûts, mais dans le style des clients. Dans ce quartier, ce sont essentiellement des gens de passage qui, pour la plupart, sont parisiens. Ils s'arrêtent par pure gourmandise en allant

d'un point A à un point B. Et puis, il y a une part importante de la clientèle qui est composée de touristes. Montorgueil fait partie des lieux à visiter et ma petite notoriété fait le reste.

FDP : ON VOUS TROUVE AUSSI DÉSORMAIS BOULEVARD DE LA MADELEINE CHEZ CUPRA.

J.C. : Cupra, c'est une drôle d'aventure. C'est un constructeur automobile espagnol très récent qui s'implante sous forme de concept-store, de lieu de vie où sont exposées des voitures dans un univers dans lequel intervient un professionnel. Ça peut être un barista, un chef de cuisine ou un pâtissier. Vous pouvez entrer dans la concession pour découvrir une de mes pâtisseries pensées pour Cupra, en l'occurrence une crème catalane, un baba à la sangria ou un touron façon mousse au miel de montagne, mais sans pour autant avoir envie d'acheter une voiture. L'inverse marche aussi.

FDP : COMMENT GÉREZ-VOUS CETTE MONTÉE EN PUISSANCE, PROFESSIONNELLEMENT ET PERSONNELLEMENT ?

J.C. : Très honnêtement, je suis heureux. Je ne vais pas vous dire que c'est facile tous les jours, car de mes envies, de mes projets dépendent des collaborateurs qui pour certains ont des familles. C'est vrai que c'est allé vite. En 2021, nous avons commencé à quatre. Aujourd'hui, nous sommes 35 et je peux vous assurer que ça vous colle une pression, mais cette montée en puissance est bien gérée. Et pour tout vous dire, l'aspect personnel est aussi très important. C'est pour cette raison que parmi ceux qui m'entourent, il y a depuis peu ma femme, Aminata. Elle m'a déchargé de la partie développement, du suivi du packaging, du B to B, de la gestion des boutiques. Et puis, elle sait aussi se mettre dans le rôle de la cliente et voit tout de suite ce qu'il faut améliorer, repenser. Elle sent bien le marché.

FDP : VOUS AVEZ DES RÈGLES POUR NE PAS PARLER TRAVAIL À LA MAISON ?

J.C. : C'est obligatoire. La maison à Arcueil, c'est notre cocon. On laisse nos métiers à la porte et on s'occupe de nos enfants que nous avons envie de voir grandir. Une vie de couple ordinaire en somme. D'ailleurs, on mesure notre chance d'habiter assez loin des boutiques et pas au-dessus comme certains confrères. Ça va vous paraître fou, mais j'aime cette idée d'être dans les bouchons pour rentrer. Être dans ma voiture pendant une quarantaine de minutes, c'est une soupape. J'écoute de la musique, je réfléchis. Ça me permet de me retrouver. Je ne me détends pas, ça reste des bouchons parisiens, mais c'est une façon de penser autrement.

FDP : QUE NE SAIT-ON PAS QUE VOUS ACCEPTERIEZ DE DÉVOILER AUJOURD'HUI ?

J.C. : L'ouverture de ma troisième boutique à Levallois-Perret début 2024 dans un ancien magasin de cosmétiques. L'offre sera plus globale avec évidemment une partie pâtisserie, un étage pour les masterclasses et une autre partie que j'aimerais dédier au salé. Mais attention, il ne s'agit en aucun cas d'ouvrir un restaurant. D'ailleurs, l'idée n'est pas que les clients puissent manger sur place. Ça ne sera que du « à emporter ». J'imagine assez bien de proposer des plats réconfortants à réchauffer au bureau au déjeuner comme une bouchée à la reine par exemple. Depuis quelque temps, j'ai envie de cuisiner. Je crois que tout pâtissier a ça en lui. Je n'imagine rien de compliqué, mais je sais que le point fort, c'est que tout sera fait sur place. Le labo sera intégré et pourra assurer la production des gâteaux, des chocolats et donc du salé.

FORÊT-NOIRE

Une version très moderne de cet entremets de référence rendant hommage à l'alliance contrastée de la cerise et du chocolat.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 101

BABKA NOISETTE

Jeffrey propose constamment différentes recettes de babka et la clientèle en redemande : pistache, praliné, chocolat, elles se déclinent au fil des saisons.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 100

RECETTE FACILE

Le miel, précision et dosage

En pâtisserie, le miel est un ingrédient désirable : naturel, riche, parfumé, divers. Cependant, l'exercice est périlleux. La pâtisserie étant une science exacte, elle n'apprécie pas toujours d'être bouleversée par des changements d'ingrédients.

texte **Philippe Toinard**

En 2017, Michaël Bartocetti, à l'époque chef pâtissier au Shangri-La Hôtel Paris remportait le prix Lebey du meilleur dessert avec une création intitulée Miel de maquis. Ce petit chef-d'œuvre était composé d'une glace au miel de châtaignier et au miel de maquis de printemps, d'une gelée, d'un sablé, de condiments variés et d'une tuile au pollen. Preuve que le miel peut être au cœur des créations des plus grands pâtissiers et sortir des traditionnelles gourmandises dans lesquelles il a été enfermé à l'instar du pain d'épices, de la madeleine, du nougat, du financier et des pâtisseries orientales.

PAS N'IMPORTE QUEL MIEL

Avant de reproduire à la maison la tarte au chocolat pécan et miel de Nicolas Paciello, la tarte à la praline de Richard Sève, le baba exotique au miel de Nicolas Bernardé ou la tropézienne aux figues, amandes et miel de châtaignier de Yann Couvreur, encore faut-il ne pas se tromper de miel ou plutôt être certain qu'il s'agit bel et bien de miel, et de préférence produit en France. En 2023, de nombreuses associations de consommateurs ont alerté sur la recrudescence de faux miels vendus essentiellement en grandes surfaces. Des miels d'importation qui ne contiennent pas que du miel ou des mélanges de différentes provenances. Les Français en consomment beaucoup – autour de 40 000 tonnes par an –, mais avec une production estimée en 2022 de 30 572 tonnes, la France est contrainte d'en importer avec des risques de fraude désormais bien identifiés. Il est donc important de soutenir l'apiculture française, d'apprendre à lire les étiquettes et d'acheter le miel chez les producteurs.

MILLE ET UN PARFUMS

Les miels se classent en deux catégories : les monofloraux (80 % d'une même variété de fleurs) et les polyfloraux. Dans la première, le miel d'acacia, de châtaignier ou de lavande. Dans la seconde, le miel de montagne ou le miel toutes fleurs. Si la fiche recette du chef pâtissier ne stipule pas quel miel utiliser, optez pour le miel d'acacia – considéré comme le plus doux –, le miel de colza, de tournesol ou le miel de sapin qui, malgré sa couleur très sombre, est peu prononcé. À l'inverse, le miel de châtaignier possède un goût puissant avec une pointe d'astringence, le miel de lavande – à ne pas confondre avec le lavandin – est assez soutenu avec une légère acidité, le miel de sarrasin est parfumé comme l'est aussi celui de tilleul, celui d'arbousier est assez marqué et celui de bruyère, relativement intense. S'il en est un, très en vogue chez les pâtissiers, c'est assurément le miel de châtaignier. François Perret au Ritz l'a utilisé il y a quelques années dans un dessert intitulé Miel de châtaignier, poires et amandes croquantes sans oublier sa célèbre Madeleine, mousse chantilly vanille, cœur de caramel au miel et biscuit de Savoie aux amandes. De son côté, Maxime Frédéric en avait glissé dans la frangipane de sa galette des Rois pendant que le Meilleur Ouvrier de France Patrice Ibarboure a fait de son Nid d'abeille croustillant au miel de châtaignier, glace yaourt un dessert phare de son restaurant étoilé Michelin de Bidart, La Table des frères Ibarboure.

REMPLACER LE SUCRE

Le miel en pâtisserie occupe différentes places. En petite quantité, il peut se comporter comme un exhausteur de goût dans une crème pâtissière, une panna cotta ou dans la fabrication de confitures pour sublimer le goût des fruits, mais aussi pour parfumer un cake, des madeleines ou un marbré. Il peut, chez certains pâtissiers, être l'élément central d'une création, généralement pour des desserts à l'assiette. Enfin, il peut remplacer le sucre, mais tout est une question de dosage. Avant de se lancer dans la réalisation d'un dessert dans lequel vous aimeriez utiliser le miel en lieu et place du sucre, il faut d'abord vérifier sa texture. Liquide, il ne pose aucun problème. Si, en revanche, il est cristallisé, ce qui est un phénomène tout à fait naturel dû à la teneur en glucose de chaque miel et à la façon dont il a été conservé (au froid, il cristallise plus vite), il est impératif de lui redonner de l'onctuosité. Pour ce faire, plongez le pot dans un bain-marie à 35 °C et remuez délicatement le miel de façon à casser les cristaux. Laissez-le ensuite refroidir dans le bain-marie avant de l'utiliser dans votre recette. C'est à cet instant précis qu'il faut sortir les calculettes, car le grammage du miel n'est pas le même que le sucre, et ce pour une raison simple, le miel contient plus de glucides que le sucre. Il faut alors multiplier le grammage du sucre indiqué par 0,66. Ainsi, pour 250 g de sucre, il faut prévoir 165 g de miel, mais une fois encore, attention au miel que vous utilisez. Optez pour des doux et subtils si vous ne souhaitez pas dénaturer votre gâteau. Enfin, comme le miel contient en toute logique plus d'eau que le sucre, il faut soit réduire l'un des liquides de la recette comme le lait ou l'huile ou, des 165 grammes de miel pesés, retirer l'équivalent de deux à trois cuillerées à soupe. Cependant, l'exercice qui consiste à remplacer le sucre par le miel ne s'arrête pas là. Au moment de la cuisson, il faut impérativement veiller à baisser la température du four, car le miel contenant du glucose et du fructose, ceux-ci ont tendance à brunir. Votre gâteau sera bon, mais potentiellement pas de la couleur que vous aviez imaginée. En baissant le thermostat d'une quinzaine de degrés, surtout pour les gâteaux qui nécessitent plus de 125 g de miel, le résultat sera à la hauteur de vos espérances. Et, cerise sur le gâteau, il se conservera plus longtemps. La raison est une fois encore à chercher du côté des liquides que le miel va attirer pour offrir une souplesse au niveau de la texture et un taux d'humidité qui va contribuer à une meilleure conservation. Cependant, remplacer un ingrédient par un autre, surtout en pâtisserie, n'est pas aussi simple que cela. Les astuces précédemment décrites ne fonctionnent pas pour tous les desserts.

Chaussons aux pommes, le retour

Cette viennoiserie classique et réconfortante revient concurrencer les néo-croissants et pains au chocolat en boulangerie. Voici tous les tips pour devenir une pointure… en chaussons aux pommes.

texte **Gaëlle Robert**

CHAUSSON SAUVEUR

D'après une légende, le chausson aux pommes serait né d'une épidémie survenue en 1630 à Saint-Calais. La châtelaine sauva sa ville de l'épidémie en distribuant aux pauvres un mélange de farine et de pommes. Depuis, le premier dimanche de septembre, la ville de Saint-Calais célèbre le chausson aux pommes.

POMME DE REINETTE OU POMME D'API ?

Chaque variété de pomme ayant ses propres goûts et caractéristiques, il faudra faire un choix éclairé selon le résultat souhaité. Les pommes Chanteclerc sont idéales pour réaliser des compotes tandis que les Golden sont plutôt faites pour confire au four.

PAS DE QUOI EN FAIRE UNE COMPOTE

Il existe plusieurs écoles pour le choix de la garniture du chausson. Certains préfèrent garder la pomme entière et la confire, d'autres réalisent une compote plus ou moins texturée pour le garnir. Là encore, tout est question de préférence.

FEUILLETAGE

LE CHAUSSON AUX POMMES EST RÉALISÉ À PARTIR DE PÂTE FEUILLETÉE. MAIS POUR LE CHOIX DU TYPE FEUILLETAGE, CHACUN FAIT CE QU'IL LUI PLAÎT. CLASSIQUE, INVERSÉ OU LEVÉ, LE CHOIX DÉPEND DE CE QUE VOUS SOUHAITEZ, PLUS OU MOINS CROUSTILLANT ET AÉRIEN.

©DR

RECETTE DE RÉFÉRENCE

CHAUSSON AUX POMMES

Par Léonie (Paris)

Il faudra s'armer d'un peu de patience avant de pouvoir arriver devant le comptoir rempli d'opulentes viennoiseries, roulés cannelle et choux. Cette boulangerie de quartier est bien connue de tout le voisinage pour son offre de grande qualité au petit déjeuner ou au goûter. Le chausson ne fait pas exception avec ses pommes confites juste à point.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 101

FORME

Le chausson, comme son nom l'indique, est en demi-lune. Mais il s'émancipe désormais de sa forme traditionnelle pour prendre des apparences plus modernes comme celui de Frappe aux allures de tourte. Pour que votre chausson ne s'ouvre pas à la cuisson, il faut veiller à bien souder les bords avec un petit peu d'eau, ou les piquer avec une fourchette.

VARIATIONS

Voilà trois interprétations différentes, mais délicieuses qui risquent de vous faire tomber dans les chaussons aux pommes.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 102

CHAUSSON AUX POMMES

Par Boulangerie Miettes (Paris)

Difficile de ne pas saliver devant ce chausson très, très feuilleté de la boulangerie Miettes qui a ouvert récemment dans le 17e arrondissement. Avec toutes ses couches de feuilletage visibles, ce chausson annonce une dégustation croustillante et pleine de miettes.

© CLEMENCE SAHUC

©NATALIA KHOROSHAYEVA

APPLE BOMB

Par Union Boulangerie (Paris)

C'est le grand gagnant dans la catégorie « Création boulangère » des Trophées *Fou de Pâtisserie* 2023. Son feuilletage aguicheur et sa garniture aux pommes peu sucrée ont séduit l'ensemble du jury. Un chausson de haute volée qui mérite tous les éloges.

CHAUSSON AUX POMMES

Par Capkao (Nantes)

Cette boulangerie-chocolaterie nantaise met un point d'honneur à prendre soin de ce classique. Avec des produits de qualité et locaux (la farine vient de la minoterie Bourseau à Nozay et les pommes bio viennent d'un producteur de Vertou), ce chausson aux pommes est très peu sucré pour respecter le goût naturel des pommes. C'est encore meilleur!

@©NINA CORRITON

©EMILIE FRANZO

Hélène Kerloeguen et la citronnelle

Elle pilote avec brio la partie sucrée de l'hôtel Prince de Galles, à Paris, avec un style simple, clair et maîtrisé. Dans sa très belle tarte Bourdaloue, elle utilise la note fraîche de la citronnelle avec beaucoup d'intelligence.

texte **Hélène Borderies**

1. QU'EST-CE QUE LA CITRONNELLE ?

C'est une plante herbacée de la famille des poacées qui forme de longues feuilles très fines. On peut utiliser les feuilles ou les tiges. Nous utilisons les tiges, ce sont les bâtons de citronnelle.

2. POUVEZ-VOUS DÉCRIRE SON GOÛT ?

Son goût est à mi-chemin entre le citron et la verveine. J'aime les agrumes et la verveine et c'est ce que j'apprécie dans ce produit : la fraîcheur que la citronnelle peut apporter dans un dessert.

©EMILIE FRANZO

3. COMMENT AVEZ-VOUS EU L'IDÉE DE TRAVAILLER LA CITRONNELLE ?

En cherchant un produit qui sorte de l'ordinaire pour alléger la tarte Bourdaloue. Je voulais quelque chose qui change un peu et qui se marie bien avec le citron et la vanille. J'ai pensé à la citronnelle, car c'est un produit finalement peu utilisé.

4. COMMENT AVEZ-VOUS DÉCOUVERT LA CITRONNELLE ?

J'en avais déjà mangé dans des plats salés, dans un bouillon, par exemple ; je gardais un très bon souvenir de sa puissance aromatique et de sa fraîcheur. Dans un autre établissement, j'avais eu l'idée de faire un minestrone de fruits avec un sirop à la citronnelle, pour changer de la vanille. Au Bristol, nous préparions aussi un sorbet à la citronnelle.

5. DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS EN PÂTISSERIE ?

Je l'utilise donc pour ma tarte Bourdaloue. Sur une base de pâte sucrée, je pose une crème d'amande avec des rondelles de poire pochées dans un sirop citron, vanille et citronnelle. J'utilise la poire Conférence car elle se tient bien à la cuisson. Autour, je place des amandes effilées grillées. Sur la version du brunch, on ajoute de la crème chantilly mascarpone à la vanille. J'ajoute aussi un petit confit de citron pour accentuer la fraîcheur.

6. COMMENT L'UTILISER SIMPLEMENT À LA MAISON ?

Faites bouillir de l'eau et du sucre, ensuite ajoutez des écorces de citron, des gousses de vanille grattées et des bâtons de citronnelle. Il faut les taper avec le fond d'une casserole pour casser les fibres puis les tailler en tout petits morceaux. Pour 1 litre de sirop, je mets entre 10 et 15 bâtons. Le sirop peut servir pour faire une gelée, un sorbet ou tout simplement pour agrémenter une salade de fruits.

7. AVEC QUELS PRODUITS LA CITRONNELLE SE MARIE-T-ELLE BIEN ?

Avec tous les fruits : la pomme, la poire, le coing, les agrumes, les fruits rouges aussi. Avec des herbes fraîches ou de la vanille. Elle se marie bien avec le chocolat ; à l'époque, au Bristol, Laurent Jeannin faisait un dessert chocolat noir et citronnelle.

8. DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE AVEC CE PRODUIT ?

Puisqu'elle a des notes citronnées, je pense qu'elle se marie avec la plupart des produits. Même avec du café, cela pourrait être pas mal. Dans tous les cas, il n'y a pas de risque de surinfusion. Le seul risque serait de ne pas en mettre assez, car son goût est subtil et il pourrait être masqué ou inexistant si l'infusion n'est pas assez poussée.

9. OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LA CHOISIR ?

Dans toutes les épiceries asiatiques, en magasin bio ou en épicerie fine. Il vaut mieux la choisir fraîche.

Sébastien Vauxion

Pâtissier unique en son genre, il décline tout un menu « pâtiss-tronomique » au Sarkara, à Courchevel. Un repas étonnant, déroutant, mais résolument moderne, auréolé de deux étoiles. Élu chef pâtissier de l'année 2023 par Gault et Millau, il fête cette année ses dix ans en tant que chef pâtissier exécutif du groupe Le K2 Collections.

texte **Marion Sauveur**
photographie **©Foudimages**

FOU DE PÂTISSERIE : CHEF D'UN RESTAURANT « PÂTISSIER GASTRONOMIQUE », QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?

Sébastien Vauxion : C'est une cuisine d'auteur inédite. Je la définis par « cuisine pâtissière ». Je ne propose pas une succession de desserts, je propose un repas végétal avec des entrées, plats, fromages et desserts. Je n'ai pas envie de cuisiner de la viande ou du poisson, mais j'ai l'envie de travailler autre chose que seulement les fruits, comme les légumes et les tubercules. Le restaurant est ouvert uniquement en saison d'hiver, donc mon panel de légumes est relativement restreint. Souvent, je me tourne vers les légumes de garde. Ils sont fabuleux, parce qu'ils préservent une certaine sucrosité, comme le cerfeuil tubéreux. Dans chaque plat, j'apporte des notes en référence à l'univers pâtissier. Ça peut être une note de caramel ou de fruits confits. Et ces associations de goûts donnent un univers qui n'existait pas.

FDP : VOUS ÊTES CUISINIER OU PÂTISSIER ?

S.V. : Je cuisine selon mon inspiration. Je suis pâtissier de formation. J'ai travaillé de longues années aux côtés de nombreux chefs. C'est sûrement ce qui m'a donné l'envie de travailler les produits différemment, avec le feu notamment. J'ai une mémoire des goûts et une capacité à imaginer un goût avec un visuel. Le plus difficile, c'est de le trouver.

FDP : AVANT DE DÉCLINER VOTRE PROPRE MENU, VOUS ÉTIEZ FRUSTRÉ D'ÊTRE DANS L'OMBRE D'UN CHEF CUISINIER ?

S.V. : Je n'étais pas frustré de terminer le menu d'un chef cuisinier. J'étais frustré quand les clients ne prenaient pas de dessert. Il y a beaucoup de restaurants où les pâtissiers servent seulement 50 % de la clientèle en dessert ! Quand on est pâtissier, on n'intervient que sur une partie minime du menu et on ne regarde pas forcément ce qui se passe avant. Le fait d'être à la tête d'un menu dans son ensemble, c'est différent. C'est un challenge, parce que je me livre.

FDP : À TABLE, ÇA SE DÉCLINE COMMENT ?

S.V. : En entrée, avec une salade de pommes de terre tièdes. Les pommes de terre sont cuites au beurre et vanille, déglacées avec un jus de citron et un poivre de Sansho. Elles sont servies avec des herbes, une tombée d'échalotes réduite au vin de Savoie chignin et une vinaigrette légèrement sucrée avec un sirop de main de bouddha confite. En plat principal, le céleri-rave est rôti au four, truffé. Il est servi avec une sauce de vin rouge et accompagné d'un condiment oignon-pamplemousse avec de la vanille, un peu de fève tonka. Chaque plat a sa place. L'expérience se vit dans son ensemble.

FDP : EST-CE QU'IL FAUT ÊTRE UN BEC SUCRÉ POUR VENIR AU SARKARA ?

S.V. : Non... Dans tous les plats, il y a des notes sucrées, mais pas de sucrosité. Je vais chercher les notes de sucre dans les légumes. Par exemple, la betterave crapaudine qui a naturellement ce côté un peu plus sucré. Je vais la cuire dans une papillote, sur la braise, pour faire évaporer l'eau, concentrer les goûts, et qu'elle brûle un peu. Sans même avoir fait quoi que ce soit, j'ai tellement cherché le sucre par la cuisson, qu'on a presque un produit pâtissier. Je vais l'assaisonner avec un jus de citron, avec une goutte de gentiane et ainsi apporter de l'amertume et de l'acidité. Elle sera servie tiède et, avec les notes fumées, elle fera une entrée. Souvent les personnes qui n'aiment pas trop le sucré avouent, en fin de repas, qu'ils le craignaient... mais qu'ils ont passé un super moment.

FDP : VOUS NE VOUS EXPRIMEZ PAS QU'AU SARKARA. ON PEUT AUSSI DÉCOUVRIR NOTAMMENT DEUX TEA TIME, DONT UN GASTRONOMIQUE.

S.V. : À l'origine, j'avais cette envie de faire manger des desserts aux clients, sans passer par une phase salée. Dans mon élan créatif et fougueux, le Sarkara est devenu un restaurant à part entière, complètement différent. Cette envie de pouvoir avoir un lieu où vous ne venez manger que des desserts gastronomiques existe avec le tea time : cinq desserts à déguster. Par exemple, une poire ivre de vin, avec une émulsion de châtaignes grillées et un tajine de pommes, poires et amandes, avec un peu de cannelle, de la menthe poivrée, le tout relevé au gingembre frais. Un soufflé vanille et truffe noire. Ou encore des churros avec une sauce chocolat, une belle confiture de myrtilles et une crème légèrement vanillée.

FDP : ET À LA MAISON, VOUS PÂTISSEZ ?

S.V. : Je n'ai pas le matériel. Je fais très peu de desserts ou très simples, comme des fruits poêlés. En revanche, je cuisine le salé. C'est surtout pour faire plaisir à mes enfants. Par exemple, je leur ai fait du chou farci, bien caramélisé. Ils se sont régalés.

SEBASTIEN
VAUXION
SARKARA

texte **Hélène Borderies**

Des agrumes...

Au cœur des journées d'hiver, ils sont autant de petits soleils qui viennent égayer nos gâteaux.

UN PEU

La poudre d'orange est idéale pour mélanger avec du sucre et utiliser en toutes circonstances, dans un biscuit, une crème ou une meringue.

Écorce d'orange en poudre bio, Cook, environ 2,49 € les 25 g

BEAUCOUP

Quoi de mieux qu'une confiture d'agrumes bio fabriquée de manière artisanale par Émilie Paoletti, en Corse? Fabriquée avec des clémentines, des pamplemousses, des oranges et des citrons, c'est un régal!

Confiture d'agrumes corses, Maistrà, 7,50 € le pot de 320 g

PASSIONNÉMENT

La famille Vessières cultive près de 500 variétés d'agrumes et propose des paniers de plusieurs tailles. Mélange de finger lime (citron caviar), de citrons et oranges rares, de kumquats, de confitures de leurs fruits d'été et même de gingembre de chez eux.

Panier d'agrumes, Pépinières Vessières, à partir de 65 € les 4 kg

LÀ OÙ ON NE LES ATTEND PAS

Vous avez peut-être déjà croisé le poivre Timut ou baie de Timur dans certaines pâtisseries? Infusé, il développe des notes de citron et de pamplemousse fraîches et acidulées.

Poivre Timut (baie de Timur), Vanissa, 6,90 € le pot de 30 g

DÉCOUVREZ LE **MISO DOUX...** DANS LA PÂTISSERIE

Peut-être avez-vous déjà utilisé le miso dans des recettes salées? Cette pâte de soja fermentée s'utilise aussi en pâtisserie. Elle apporte de l'umami et un délicat goût salé qui saura sublimer cookies, gâteaux au chocolat et tout autre biscuit!

Miso blanc sucré, Masuya miso, chez Irasshai (Paris), 5,95 € les 300 g

CANNELLE DE COEUR

Samir Ouriaghli a fondé il y a cinq ans Ankhor, une marque d'épices cultivées avec soin. D'abord à destination des professionnels et des chefs, elle propose désormais quelques références au grand public. Parmi elles, la cannelle nous a tapé dans l'œil, sa production dans une forêt ancestrale, à Mayotte, est une belle fierté.

Cannelle, Ankhor, 9,70 € les 50 g

LA NOIX DE CAJOU

Ce petit fruit à coque en forme de demi-lune est principalement produit en Inde, dans des conditions très controversées. Les personnes qui les décortiquent ont les mains brûlées à cause de l'acide contenu dans la coque des noix. Aujourd'hui, des filières se développent pour éviter cela, comme au Burkina Faso, par exemple. De l'huile de coton est fournie pour protéger les mains et la totalité du traitement des noix est réalisée au même endroit, pour éviter que ces dernières parcourent des milliers de kilomètres entre le pays de culture et le pays de transformation.

LA BASE

Chez Ethiquable, les noix de cajou sont bios, les coques servent de combustible au four de la coopérative et sont décortiquées par des personnes correctement rémunérées dont les mains sont protégées.

Noix de cajou crues équitables et bio, Ethiquable, 7,20 € les 250 g

LE CHOCOLAT

La chocolaterie Robert, implantée à Madagascar, propose des tablettes et des chocolats de couverture équitables véganes grâce à l'utilisation de lait de noix de cajou.

Chocolat de couverture au lait végétal de noix de cajou 65 % de cacao, Chocolaterie Robert, 30 € le paquet de 1 kg

LA PÂTE À TARTINER

Uniquement des noix de cajou dans ce beurre sans sel, sans sucre et sans additifs. Ultra crémeux, il convient pour la plupart des recettes à commencer par la babka, une merveille ! Les noix sont sélectionnées avec beaucoup de précautions dans les meilleures plantations du monde.

Beurre de noix de cajou, Rifai, 7,20 € le pot de 150 g

Le kougelhopf

Pour Marion Goettlé, Alsacienne et propriétaire du café Mirabelle, le kougelhopf c'est une grande histoire d'amour. Cette brioche agrémentée de raisins a la forme d'un turban, car elle est cuite dans un moule en terre cuite bien spécifique. Pour que le kougelhopf soit réussi, Marion insiste sur trois éléments : l'utilisation de matières premières de qualité, un bon pétrissage et un long temps de repos pour la pâte. Enfin, son secret : elle trempe le bas du kougelhopf dans un sirop à la fleur d'oranger. Il est à déguster au café tous les week-ends.

DU KIRSCH DANS LES RAISINS

Marion fait tremper les raisins dans du kirsch, pour leur donner du goût. Elle recommande celui de la maison Hagmeyer, une distillerie artisanale basée en Alsace.

Kirsch d'Alsace, Hagmeyer, 33,90 € la bouteille de 70 cl

UNE FARINE RICHE EN GLUTEN

Elle utilise une farine de gruau, car naturellement plus riche en gluten, c'est indispensable. Celle-ci est fabriquée dans un moulin artisanal, en Bretagne.

Farine de gruau, Farines d'Amaëlle, 4,85 € les 2,5 kg

DE BONNES AMANDES DE SICILE

Pour décorer, il ne faut surtout pas oublier les amandes et Marion conseille les siciliennes. Ce sont les meilleures. Une dans chaque trou du moule en terre !

Amandes décortiquées de Sicile, Valebio, 6,50 € les 150 g

Amaury Guichon
Lumière sur pâtisserie

Depuis Las Vegas, ce jeune pâtissier bluffe le monde entier avec ses réalisations magnifiques et inventives. Chaque semaine sur Instagram, plus de 13 millions de personnes le suivent avec fascination lors de la création de motos, tigres, tyrannosaures ou autres chapeaux de Napoléon en chocolat. Des vidéos fascinantes de précision et d'inventivité, au travers desquelles il ne souhaite qu'une chose : mettre en valeur le travail des artisans du sucré.

Propos recueillis par **Claire Pichon**
photographies **DR**

FOU DE PÂTISSERIE : VOUS ÊTES SOUVENT SALUÉ POUR VOTRE CRÉATIVITÉ. QU'EST-CE QUE C'EST POUR VOUS, ÊTRE CRÉATIF ?

Amaury Guichon : Pour moi, c'est faire quelque chose qui n'a pas encore été vu, même si l'on utilise toujours des techniques existantes. Mais je ne prétends pas être le plus créatif. Je pense plutôt que ma force, c'est de savoir rendre mes idées réelles. Tout le monde a de bonnes idées, je n'ai pas le monopole. Ma force, c'est d'en sortir quelque chose.

FDP : COMMENT SE DÉROULE UN NOUVEAU PROJET, PAR EXEMPLE UNE SCULPTURE EN CHOCOLAT ?

AG : J'ai une liste de pâtisseries et de pièces artistiques à faire, et en fonction de mon inspiration, je pioche. Ensuite, dans ma tête, je monte la pièce plusieurs fois, de plusieurs manières. J'y pense quand je vais à la gym, quand je conduis, quand je rentre du travail. C'est comme si je faisais une répétition. Et avec mon expérience, je sais ce qui peut marcher. Mais faire quelque chose qui n'a jamais été fait, c'est aussi se mettre en difficulté. Souvent, je me lance des challenges !

FDP : PAR EXEMPLE ?

AG : Je pense au chandelier qui tenait juste par le plafond. Je l'ai fait en live sur Netflix. Je ne savais absolument pas si cela allait tenir. Je me suis dit : « Fais confiance à ton process de fabrication, tu connais la force du chocolat. » En fait, je suis encore surpris par ce que le chocolat est capable de faire. Quand j'ai fait le Velociraptor qui faisait 3 mètres de haut et qui pesait 250 kilos, j'ai commencé en me disant « ça ne va pas tenir, ça va tomber… » *(rires).*

FDP : QUAND VOUS PRÉPAREZ CE GENRE DE GRANDE PIÈCE, QUI DESSINE LES PLANS, QUI SCULPTE LES PARTIES ?

AG : Je n'ai pas d'équipe technique, je n'ai pas d'ingénieur. Je pars d'une idée et je fais un dessin ; je ne suis d'ailleurs pas très bon, les croquis sont souvent un peu nazes *(rires).* Mais j'ai une bonne vision 3D. Avec l'expérience, je comprends mieux les volumes, je sais où il faut retirer, où il faut ajouter de la matière. La complexité, comme pour ce chandelier, c'est de ne pas mettre de renforts de bois, de métal, c'est d'utiliser seulement la force du chocolat. Il faut que visuellement ce soit beau, mais le véritable défi, c'est que cela se tienne tout seul.

FDP : LES OBJETS QUE VOUS CRÉEZ SONT TRÈS BEAUX, VOUS AVIEZ CONSCIENCE D'AVOIR CE TALENT ARTISTIQUE ?

AG : Non, aucune idée. Je regardais mes pères de l'époque, les Christophe Michalak, les Pierre Hermé, et je me disais : « Ce qu'ils font, c'est infaisable ». Je n'arrivais pas à comprendre. Et j'ai réalisé au fil du temps que la pire contrainte, c'est justement ce genre de pensée. Quand notre propre esprit nous bloque. Je prends conscience, avec un peu de maturité, que tout (ou presque) est faisable. C'est vraiment une question d'état d'esprit, de savoir où tu mets tes propres limites.

FDP : COMMENT AVEZ-VOUS TRAVAILLÉ CET ÉTAT D'ESPRIT ?

AG : Il y a des gens qui ont cru en moi, qui ont vu quelque chose et cela m'a donné une force. Les réseaux sociaux ont énormément joué. J'ai eu cette chance immense d'avoir des gens qui m'ont suivi dès le début, alors que je n'avais pas le niveau que j'ai aujourd'hui. Pour tous ces gens qui m'ont donné cette chance de vivre mon rêve, il fallait que je sois le meilleur possible, la meilleure version de moi-même. Et cela veut dire tout faire avec intégrité. Je ne poste pas un gâteau juste parce qu'il est joli. S'il n'est pas bon, je ne le poste pas. Mon métier avant tout, c'est le goût.

FDP : VOTRE MÉTIER JUSTEMENT C'EST PÂTISSIER OU ARTISTE ?

AG : Je ne me qualifie jamais d'artiste.

FDP : COMMENT REGARDEZ-VOUS LE TRAVAIL DE QUELQU'UN COMME PATRICK ROGER, QUI SCULPTE LE CHOCOLAT AUSSI, MAIS D'UNE MANIÈRE TRÈS DIFFÉRENTE ?

AG : Pour moi, Patrick Roger est un incroyable chocolatier avec un immense talent pour la sculpture. Lui, c'est un artiste, d'autant plus qu'il exploite plusieurs médiums. Il est passé du chocolat au métal.

FDP : IL EXPOSE PARFOIS DANS DES GALERIES, C'EST QUELQUE CHOSE QUE VOUS AIMERIEZ FAIRE ?

AG : Tout à fait. J'aimerais bien que les gens puissent voir mes sculptures, car elles prennent une dimension particulière – sur un téléphone, c'est difficile de comprendre leur taille. Et puis, faire de l'art avec du chocolat, ça sollicite tous les sens. Dans mon atelier, vous êtes pris par l'odeur du chocolat, une odeur magnifique. Il y a aussi le toucher, le goût.

FDP : VOS ENTREMETS ET VOS SCULPTURES SONT RÉALISÉS AVEC UNE PRÉCISION EXCEPTIONNELLE. LE GLAÇAGE RETOMBE PARFAITEMENT, CHAQUE GOUTTE À SA PLACE. IL Y A UN TRAVAIL COLOSSAL DERRIÈRE ?

AG : Oui et non. Quand j'ai commencé, j'ai compris que je savais instinctivement comment mettre en lumière mon travail. Voici comment je procède : du lundi au vendredi, je prépare les créations. Le week-end, je travaille sur les vidéos, que je poste le lundi, et ensuite je recommence. Et si je tiens à faire moi-même l'édition des vidéos, c'est parce que je ne vise que le geste. Je ne suis pas là pour me promouvoir moi, mais pour mettre la lumière sur l'intelligence de la main, et le savoir-faire français. Et c'est tellement satisfaisant d'arriver au geste parfait, de voir la matière lisse comme un miroir.

FDP : POURQUOI C'EST IMPORTANT POUR VOUS DE METTRE EN VALEUR CE SAVOIR-FAIRE ?

AG : C'est pour montrer le travail que représente l'élaboration d'une simple pâtisserie, pour que les gens comprennent qu'un prix de 5 euros pour un gâteau est non seulement justifié, mais est en fait bon marché, surtout si l'on compare à d'autres produits où la transformation est moindre, mais avec des marges énormes. L'idée, c'est de faire comprendre que des pâtisseries complexes, bonnes, et avec des produits d'exception, ont un coût. Tu vends un gâteau à 5 euros, il te reste quoi ? Il ne reste rien. En France, le gâteau n'est pas vendu cher et pourtant, il y a la meilleure pâtisserie du monde. Alors souvent on fait des gâteaux simples : la priorité, c'est de les faire bons, et comme les marges sont faibles, on les fait efficacement. Par exemple, on va les couper en triangles, on leur met un glaçage et voilà. Il n'y a pas vraiment de travail artistique. Aux États-Unis, la logique est complètement inverse : ce qu'il y a dans le gâteau, ce n'est pas très grave, mais on va mettre le paquet sur le visuel.

FDP : VOUS AVEZ VU DE BELLES CHOSES ?

AG : Oui, notamment des gâteaux de mariage magnifiques. Je n'avais jamais vu un tel travail à l'aérographe, des pièces qui peuvent prendre des semaines, surtout à Las Vegas où tout est dans l'exagération. Je me suis dit : « Est-ce que je peux avoir le goût et l'esthétique ? » J'ai cette chance de pouvoir prendre le temps de travailler le goût et ensuite 3, 4, 5 heures de plus à travailler l'esthétique, parce que je n'ai pas de client en bout de ligne. Je suis conscient que ce n'est pas un concept viable pour une boutique, mais ça reste de la pâtisserie et ça plaît !

FDP : VOUS PARLEZ DU GOÛT, CERTAINS PÂTISSIERS FRANÇAIS QUI SE SONT INSTALLÉS AUX ÉTATS-UNIS ONT PARFOIS ÉTÉ DÉSTABILISÉS PAR LES DIFFÉRENTES ATTENTES EN TERMES DE GOÛT. COMMENT CELA S'EST-IL PASSÉ POUR VOUS ?

AG : Je suis arrivé avec l'esprit ouvert. Les Français qui disent aux Américains : « Nous on sait ce qui est bon. Vos cookies, vos brownies, c'est pas bon – alors vous allez manger ce que moi je fais parce que c'est meilleur », ils partent forcément perdants. Les plus gros succès, comme Dominique Ansel, ce sont ceux qui fusionnent le savoir-faire français et le goût à l'américaine. Il est fondamental de comprendre que la pâtisserie, ça ramène à l'enfance. Un Américain qui n'a jamais mangé d'opéra ou de religieuse, tu lui fais la meilleure religieuse du monde, ça ne lui parle pas. Il n'a aucune idée de ce que c'est. Moi, j'aime la culture américaine du dessert, même si ce n'est pas très digeste, car tout est sous-cuit, « *underbaked* ». Mais même si c'est moins bon pour la santé, c'est bon pour le moral. C'est pareil pour le look. Aux États-Unis, ils aiment la couleur, ils aiment les M&M's. Ça fait partie de leur culture, tu ne peux pas leur enlever ça. Tu peux toujours dire : « Ce n'est pas bon pour la santé, mon gâteau est mieux. », si c'est ce qu'ils aiment et qu'ils le mangent avec plaisir, cela vaudra toujours mieux que n'importe quel autre gâteau.

FDP : ARRIVEZ-VOUS À TROUVER DE BONS INGRÉDIENTS AUX ÉTATS-UNIS ? DU BEURRE, DE LA FARINE ?

AG : C'est très difficile, surtout dans le Nevada, là où je suis, car rien ne pousse ! Absolument tout doit être acheté ailleurs. Nous, à l'école, nous importons notre beurre de France, et nous travaillons avec des purées de fruits françaises. En revanche, nous travaillons avec des farines américaines.

FDP : IL N'Y A VRAIMENT PAS DE PRODUITS LOCAUX À LAS VEGAS ?

AG : Aucun produit local. C'est aussi pour cela que je fais très peu de tartes aux fruits. Il y aura rarement des fruits frais sur mes gâteaux, parce que ceux que je trouve là-bas ne sont pas bons.

FDP : QUAND VOUS ÊTES EN FRANCE, QUE GOÛTEZ-VOUS COMME PÂTISSERIE ?

AG : Je passe toujours voir mon ami Yann Couvreur. Généralement, j'essaie de faire le tour et de voir un petit peu les nouveautés. Ce matin, j'ai vu Maxime Frédéric. J'adore rencontrer des gens qui ont comme lui la tête sur les épaules, et quel talent. Moi, ce que je fais est dans l'exagération parce que je suis dans un endroit où cela fait partie de la culture : les grosses pièces, la couleur, ce n'est pas faisable en production, c'est vraiment dans l'excès. Je dirais que Maxime Frédéric, c'est l'inverse complet. Il fait le produit le plus épuré possible, le meilleur possible. Et j'adore. Chacun de nous amène quelque chose à la pâtisserie finalement.

FDP : POUR VOUS, QU'EST-CE QUE C'EST UN BON GÂTEAU ?

AG : J'adore la viennoiserie. Depuis que j'ai mon école, je redécouvre ce savoir-faire, en mariant les façons de faire américaines et françaises, par exemple en rajoutant de la cannelle. En France, on n'est pas amateur ; aux États-Unis, c'est un truc qui cartonne. Et il y a des spécialités américaines un peu trop riches, mais qui ont un profil et un goût très intéressants. Cinnamon roll, Caramel sticky buns, j'aime travailler cette viennoiserie hybride. J'adore aussi les agrumes.

FDP : POURQUOI AVOIR CRÉÉ UNE ÉCOLE ET NON PAS UNE BOUTIQUE ?

AG : Quand je travaillais en tant que chef à Las Vegas, je me suis rendu compte que pour les équipes, le leitmotiv n'était pas la passion. Juste un job, tu check in, tu check out. C'était un peu triste. On faisait de la qualité, nous les managers étions passionnés, mais nous devions vraiment pallier le manque de motivation de nos employés. Pour moi, la priorité va aux gâteaux, alors si ta priorité, c'est rentrer au plus tôt chez toi, tu n'es pas dans le bon métier. Mais aux États-Unis, c'est un petit peu comme ça que ça se passe.

FDP : ET PARALLÈLEMENT À CELA, VOUS VOUS FAISIEZ CONNAÎTRE SUR LES RÉSEAUX ?

AG : Oui, et certaines écoles privées étaient friandes d'avoir des chefs internationaux avec un style bien particulier. J'ai été invité

en Russie, puis en Ukraine, au Mexique, en Thaïlande. En trois ans, j'ai fait 90 destinations, trois fois le tour du monde.

FDP : VOS MANAGERS ÉTAIENT D'ACCORD POUR CELA ?

AG : Non, ça a été dur. Quand cela a commencé à marcher et que j'ai demandé le soutien de mon chef, il m'a dit : « Soit tu arrêtes les réseaux sociaux, soit tu pars. » J'ai parié sur moi et je suis parti, et une nouvelle passion est née : l'enseignement. Il y avait déjà cette transmission à travers les réseaux – mais le faire en personne, rencontrer des gens du monde entier qui partageaient ma passion, c'était formidable. Mais après trois ans, je me suis dit : « Ce n'est pas viable de toujours compter sur des écoles pour vivre ». En plus, chaque année, ils voulaient que je revienne avec de nouvelles créations, mais je n'avais pas de labo. J'allais chez des potes, comme Christophe Morel, chocolatier à Montréal, qui était un peu mon papa au Canada. Mais cela ne pouvait pas durer, il me fallait un endroit à moi. Et puis j'ai trouvé mon business partner, Michel Ernots, un excellent pâtissier, pédagogue. Un compagnon du Tour de France belge qui était à Chicago dans une école où je faisais une démonstration. On a eu un super feeling. Il est venu à Vegas et la Pastry Academy est née !

FDP : QUELS SONT LES PROFILS DE VOS ÉLÈVES ?

AG : On a de tout. On a des cuisiniers qui veulent apprendre la pâtisserie. On a des super passionnés qui veulent juste s'amuser, et on a beaucoup de gens en reconversion. Aux États-Unis, rares sont les gens qui commencent un métier et le font toute leur vie. On a des architectes, des avocats. Et c'est vraiment intéressant d'interagir avec eux parce que justement, eux ont réussi à casser leurs blocages mentaux, ils ont monté leur boîte, ils ont une vision très large. On a eu, par exemple, une architecte de 55 ans. Le Covid est arrivé, elle a acheté cinq tempéreuses et elle a commencé à faire des bombes à chocolat chaud. Elle en a vendu des milliers et des milliers. Elle avait cette expérience du business qui lui a permis de se lancer.

FDP : QU'EST-CE QUE VOS ÉLÈVES VIENNENT TROUVER DE SPÉCIFIQUE DANS VOTRE ÉCOLE ?

AG : Déjà, c'est un cadre relax et fun. On plaisante avec eux. Moi, j'ai appris la pâtisserie à la française, c'était quasi militaire. Rasés de près, la toque, les chaussures blanches, « oui chef » tout le temps. Ce n'est pas du tout la même démarche. Bien sûr, il y a de la rigueur, il faut arriver à l'heure, respecter ses camarades, il n'y a pas de téléphone, pas de distraction. Mais il n'y a pas de mur entre nous et les étudiants.

FDP : EN FAIT À PART LA VÔTRE, IL N'Y A QUASIMENT PAS D'ÉCOLES DE PÂTISSERIE AUX ÉTATS-UNIS…

AG : Non, sur la West Coast, on est les seuls. C'est dingue.

FDP : MAIS ALORS COMMENT FONT LES PÂTISSIERS AUX USA : CE SONT DES AUTODIDACTES ? DES GENS FORMÉS AILLEURS ?

AG : Comme je le disais tout à l'heure, ce sont majoritairement des gens qui travaillent juste pour avoir un job. Être postier ou faire cuire des cookies toute la journée, c'est la même chose pour eux. C'est juste un moyen de gagner leur vie avant de faire des barbecues le week-end. On le voit dans des compétitions comme les World Chocolate Masters : il y a 350 millions de personnes aux États-Unis, et à la dernière session, il n'y a eu qu'un seul candidat qui travaillait aux États-Unis… et il était français. En France, pour le même concours, il y a des sélections régionales, nationales.

FDP : ILS SONT VRAIMENT MOINS PASSIONNÉS.

AG : Oui, il n'y a pas cette culture de sacrifier ta vie pour ce métier. Moi, j'ai sacrifié ma vie. Je n'ai quasi pas de famille, je n'ai pas d'amis, je n'ai pas de hobby, je ne fais pas de sport. Ma vie, c'est la pâtisserie. Je ne pense sincèrement pas que tu puisses arriver au niveau de professionnalisme de ce que je fais avec mes équipes en ayant plusieurs vies « fun ». Cette vie fantasmée où tu aurais la parfaite vie de famille, où tu peux être à Noël avec eux, partir en vacances régulièrement. Tout ce que je fais, en tout cas pour l'instant, c'est pour la pâtisserie. Attention : je sais que ce n'est pas viable, qu'à un moment, il va falloir que je repense tout cela, mais pour l'instant, j'ai encore des choses à donner.

FDP : DANS VOS VIDÉOS, ON DÉCOUVRE ÉNORMÉMENT DE TECHNIQUES INÉDITES. LA DIVERSITÉ ET LA SPÉCIFICITÉ SONT IMPRESSIONNANTES. COMMENT FAITES-VOUS POUR INNOVER AUTANT ?

AG : En fait, c'est cela le cœur de mon métier, ce côté recherche & développement. La majorité de mes confrères ont un travail au quotidien qui est la production. Puis, arrive le temps des bûches, le temps des galettes, ils ont un calendrier de travail. Moi aussi j'ai des responsabilités, mais mon métier, c'est essentiellement de rechercher des techniques, qui peuvent faciliter ou embellir. Et cela arrive souvent que les erreurs soient créatrices, car si tu ne te trompes jamais, alors tu fais tout le temps la même chose. On te dit : « Le biscuit, tu le fais comme ça, pas autrement ». Donc, toute ta vie, tu vas le faire comme ça. Et une fois, tu doubles les blancs d'œufs parce que t'as oublié que t'avais divisé la recette, et ça te fait un soufflé léger. Et peut-être que ça va t'amener quelque part.

FDP : OÙ VOUS VOYEZ-VOUS DANS DIX ANS ?

AG : Sur la plage, tranquille. Je n'ai pas de très grandes ambitions. Ça m'est égal que mon nom soit dans toutes les capitales du monde. J'amène un petit peu de bonheur, les gens me disent : « Mes enfants aiment regarder une de vos vidéos avant d'aller se coucher. » Alors, je me donne à fond. Mais le but ultime pour moi, c'est de trouver une balance entre vie personnelle et vie professionnelle, ce que je n'ai pas. Pour l'instant.

LE CRUMBLE

Ce dessert anglais est aussi bon dessus que dessous !

texte **Séverine Renou**

1

2

3

4

5

6

7

8

1• EN VERT ET POUR TOUS

Une nouvelle couleur pour ce plat à gratin prêt à accueillir tous les crumbles familiaux **(plat à four rectangulaire Cèdre 6 personnes, Émile Henry, 45,90 €).**

2• L'ÉVIDENCE

Dans la pâte à crumble, ce sucre enrichi de cannelle est plus que bienvenu quand vient l'hiver **(sucre à la cannelle, Soul Spice, 6,30 €).**

3• PAS DE QUARTIERS

Grâce à ce coupe-pommes, le crumble se prépare en un tour de main et les morceaux cuisent uniformément **(vide et tranche pomme, Oxo, 12,90 €).**

4• VERSION BELGE

Un ingrédient croquant et épicé qui va donner une saveur particulière à la pâte à crumble **(spéculoos, Vermeiren, 3,20 € les 125 g).**

5• VITESSE ÉCLAIR

Sans les mains, on réalise en quelques secondes sa pâte à crumble grâce au hachoir manuel **(hachoir manuel 5 secondes, Tefal, 16,99 €).**

6• ÉLOGE DE LA SIMPLICITÉ

75 recettes pour aborder toute la pâtisserie simple et généreuse comme le crumble ou le moelleux au chocolat **(*Pâtisserie simplement naturelle* de Benoît Castel, éditions de La Martinière, 25 €).**

7• CRUNCHY

Envie d'une pâte à crumble vraiment croustillante ? Avec les flocons d'avoine, le tour est joué **(flocons d'avoine, Sabarot, 1,90 € les 500 g).**

8• RÂPÉ

Pour du crumble bien régulier, le secret est de mettre sa pâte au frigo puis de la râper **(râpe 4 faces, Zwilling Z-Cut, 44,95 €).**

©VALERY GUEDES

3 QUESTIONS À

Brigat'Paris

Au sein de cette boulangerie-pâtisserie parisienne officient deux frères italiens dont le travail est salué pour sa qualité mais aussi pour sa recherche de raffinement. C'est le cas avec leur crumble joliment revisité et présenté avec une abondance de fruits.

QUEL EST LE SECRET D'UN BON CRUMBLE ?

C'est avant tout une association de bonnes matières premières. Il est primordial de ne pas trop travailler la pâte afin de garder une texture friable et pas trop compacte. Enfin, il est essentiel de respecter le temps de cuisson des différents éléments intégrés au crumble.

QUE PUIS-JE AJOUTER DANS MA PÂTE À CRUMBLE POUR LA RENDRE IRRÉSISTIBLE ?

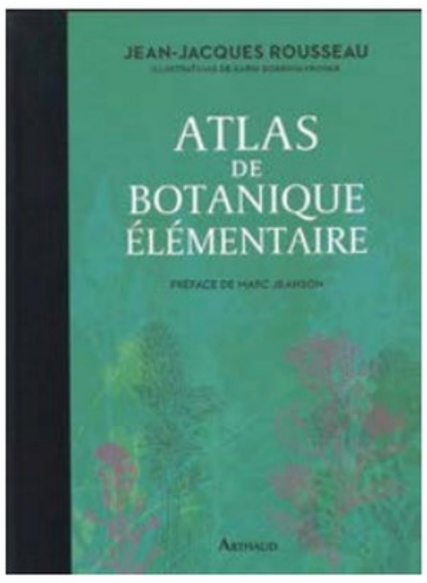
Il est d'abord question d'équilibre des ingrédients à respecter. L'ajout de beurre doit être mesuré de façon à apporter un côté gourmand, sans rendre le crumble lourd en dégustation. L'ajout de sucre roux pourra quant à lui donner une texture croustillante. Enfin, chez Brigat', nous aimons twister nos recettes avec une épice, un zeste d'agrume, toujours en recherchant cet équilibre.

QUELS FRUITS PRIVILÉGIER ?

À chaque saison, son fruit pour le crumble ! Pour nos recettes, nous apprécions de jouer avec les saisons pour créer des associations parfois évidentes, ou au contraire complètement inattendues. Pour les classiques, nous recommandons la pomme Pink Lady, pourquoi pas l'ananas et, en saison, la pêche, l'abricot, la cerise ou encore les différentes variétés de prunes.

LES AMANDES

« C'est un des ingrédients majeurs de mes créations et maintenant elles sont exclusivement françaises. Elles proviennent d'un couple d'agriculteurs pas très loin de Maussanne-les-Alpilles qui s'est tourné vers la production d'amandes responsables. Elles ne sont pas en bio, car l'amandier a souvent une maladie qui nécessite quelques traitements, mais leur façon de travailler correspond à nos valeurs. »



LA BOTANIQUE

« Dès que je me balade, je suis très contemplative de toutes les plantes, et particulièrement de la flore de moyenne montagne : grains de rosée, textures de feuilles, fleurs aux couleurs flamboyantes, je ne m'en lasse pas. Je recommande de feuilleter l'*Atlas de botanique élémentaire* de Jean-Jacques Rousseau ou l'*Encyclopédie des plantes libres* (éd. Ulmer) ou les livres d'Élisée Reclus. »

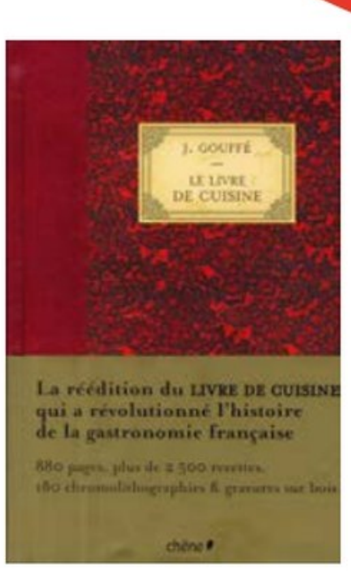
LA FLEUR DE SEL

« J'en utilise une chez moi qui vient de Batz-sur-Mer et qui a été mise en place par l'architecte Édouard François. Les fleurs de sel sont triées et classées en fonction du vent sous lequel elles naissent. Par exemple, si c'est un vent d'est, cela sera de la fleur avec des cristaux plus fins. »

JOUE-LA COMME CLAIRE DAMON

En plus d'être une cheffe hors pair, elle est une fervente défenseuse du vivant et sélectionne ce que la nature peut donner de plus noble dans ses créations. Elle nous partage ce qui l'anime profondément.

TEXTE **EUGÉNIE PONT**



LE LIVRE DE GOUFFÉ

« Je trouve qu'il y a un charme désuet dans ce livre qui est très romantique avec ses gâteaux d'apparat. Ça peut paraître étonnant de ma part, mais je trouve ça très beau le temps qu'on prenait à l'époque pour faire des gâteaux, les techniques qui étaient employées, c'est assez fascinant. »

LES HOBBIES

« À Paris, je nage deux à trois fois par semaine. Je lis beaucoup et j'écoute beaucoup de musique, baroque ou classique. J'écoute et lis aussi beaucoup sur l'écologie. J'ai besoin de reprendre contact avec la nature aussi souvent que possible comme un retour aux sources fondatrices. Sophie Graverand, avec qui je collabore, a confirmé mon envie d'apprendre le dessin botanique, mais ça, ce sera dès que j'aurai un peu plus de temps. »

PIERRE HERMÉ

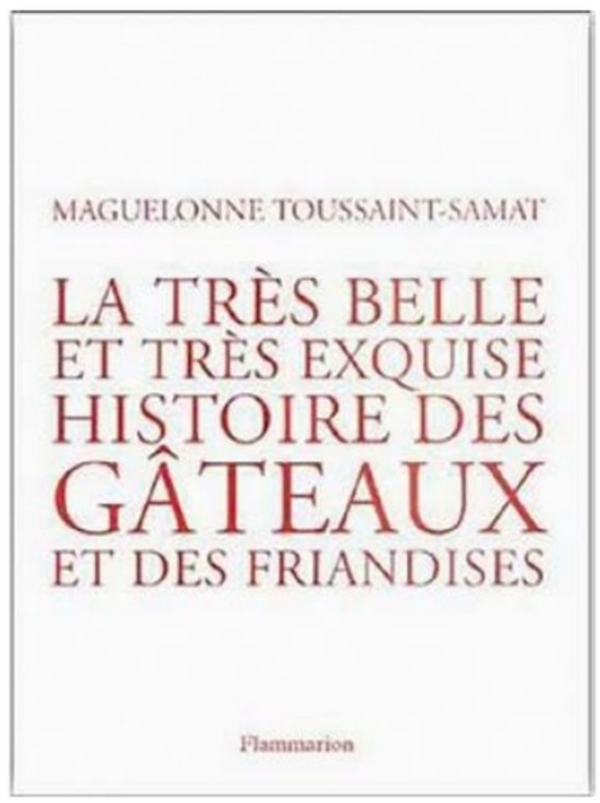
Le rencontrer a été déterminant puisque c'est lui qui m'a fait monter à Paris. Un jour ma mère me dit : « Tu fais le meilleur apprenti de France, on monte à Paris faire le tour des pâtisseries. » À l'époque, il n'y en avait pas 36. Chez Fauchon, je goûte un macaron à la vanille. Il avait des parfums extrêmement marqués de beurre et de vanille, comme j'en avais rarement goûté. Faire un joli produit, c'est bien, mais le magnifier, ce n'est pas donné à tout le monde. J'ai donc rencontré Pierre Hermé, à l'époque chef de Fauchon, et comme je faisais le concours du meilleur apprenti de France, il m'a dit : « Vous démarrez en apprentissage en septembre avec moi. »

MES MADELEINES DE PROUST

« Je suis curieuse et je n'aime pas trop m'enfermer dans des cases, mais mes madeleines à moi, ce sont les cornets de Murat de ma mère, le moka de ma grand-mère et le gâteau aux noix de mon arrière-grand-mère. »

LE BEURRE

« Il est produit à 1100 mètres d'altitude en Auvergne. Il nous est livré toutes les semaines en même temps que le Cantal pour nos quiches. Il est fait par une des dernières laiteries familiales, donc à petite échelle et petite structure. Les troupeaux vont au maximum à une cinquantaine de kilomètres, donc c'est très local. La personne qui transforme le beurre connaît les agriculteurs et vice versa. C'est exactement le genre de produit qui me plaît. »



LA LECTURE

« J'aime les livres de gastronomie quand ils parviennent à refléter la personnalité d'un chef singulier et intéressant comme dans *Un principe d'émotions* de Pierre Gagnaire. Ou bien les livres qui retracent les origines de la gastronomie comme *La très belle et très exquise histoire des gâteaux et friandises* de Toussaint-Samat. Sinon le *Discours de la servitude volontaire* de la Boétie et *Le Monde sans fin* de Jancovici sont mes dernières lectures marquantes. »

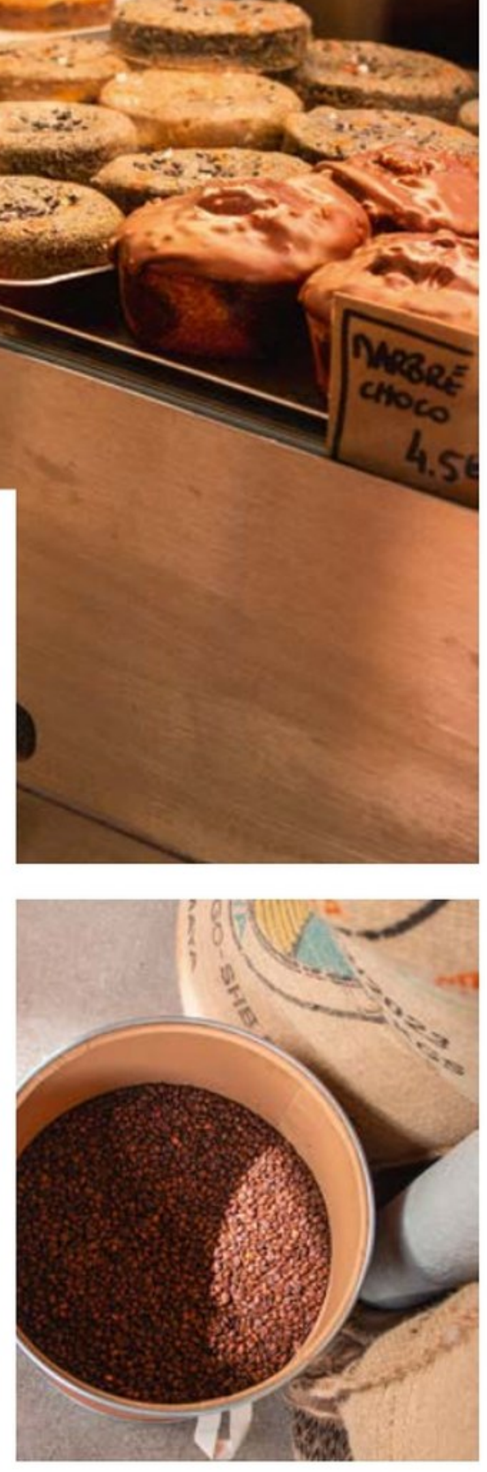
LE POTAGER DU ROI

« Nous avons monté un partenariat avec le potager du Roi à Versailles. Je suis ravie, car cela nous apporte un lien primordial avec le vivant et ceux qui cultivent ce jardin quasiment en biodynamie. Ils ont de vraies interrogations qui me passionnent. Aujourd'hui, ils me fournissent en rhubarbe, en herbes, et tout ce que veut bien nous donner la nature. Car cette année, je convoitais les figues, mais les étourneaux et les perruches nous ont tout pris. Il a fallu trouver une autre solution *(rires)*. »

Blondie (Paris)

Parisiens de naissance, amis d'enfance et anciens expatriés à New York, Tanguy Kayser et Tom Abbar ont ouvert Blondie, un lieu de vie qui réunit la torréfaction, le café de spécialité, la pâtisserie et la boulangerie.

texte **Lindsey Tramuta** photographies **Blondie & Lindsey Tramuta**



L'HISTOIRE

Ils étaient sur le point de s'installer pour de bon aux États-Unis. Mais après y avoir travaillé trois ans – Tanguy dans l'univers de l'art et du cinéma, Tom dans le café de spécialité avec son mentor Johan Pesenti (le fondateur du torréfacteur-café Coperaco ainsi que de la Brooklyn Coffee Academy) – l'arrivée du Covid a mis fin à leurs visas. Retour en France obligé. « On a tous les deux repris une activité différente. Moi dans le vin, Tanguy dans le cinéma. Au bout d'un moment, on est arrivés au bout de notre travail et on s'est dit : "Est-ce qu'on ne lancerait pas notre truc, maintenant ?" Nous avons toujours parlé d'ouvrir quelque chose ensemble en s'appuyant sur ma spécialisation en café, et Tanguy, fils de boulanger, sur le côté sucré et salé », explique Tom. Blondie, qui a ouvert rue Saint-Georges en avril 2023 avec une identité visuelle bien léchée et une approche professionnelle du café, réunit plusieurs fonctions – la torréfaction, la pâtisserie, la sandwicherie, le coffee shop – et leurs passions respectives.

« Nous savions que nous allions organiser l'espace autour du café (la grande passion de Tom), mais le but était de créer un lieu de vie qui aille au-delà des coffee shops classiques », raconte Tanguy. Résultat : le café accompagne différents moments de la journée, du petit déjeuner au déjeuner (la barre des 200 clients est en général franchie à midi) jusqu'au goûter. En moyenne, 60 % des cafés sont commandés à emporter.

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ + BOISSONS ORIGINALES

C'est à New York que Tom Abbar a appris à torréfier et à maîtriser toutes les méthodes d'extraction sous la houlette de Johan Pesenti, le troisième associé dans l'affaire. Ces trois ans à s'imprégner de l'approche américaine de la torréfaction ont influencé Tom dans sa conception de Blondie. « La moitié de nos cafés sont torréfiés en "medium" et "medium light". Cela apporte des notes de chocolat, de noisettes, et une belle longueur en bouche. Un café qui a du corps, surtout pour l'espresso. Le seul café que je fais en torréfaction blonde – d'où notre nom, Blondie –, c'est notre café éthiopien, un peu notre signature. Il est plus fruité », dit Tom. Les clients trouveront à la fois le blend (assemblage) Blondie comprenant des cafés du Guatemala, de Colombie, d'Éthiopie et du Brésil, et cet éthiopien en torréfaction plus légère, idéal pour le café filtre.

Souhaitant aller plus loin que la carte rassemblant les classiques (espresso, latté, flat white, filtre), Tanguy et Tom proposent du cold brew nitro (le café froid infusé pendant 20 heures et servi à la tireuse à bière) et créent de nouvelles boissons inspirées par les saisons. Le Big Apple, proposé à la carte l'automne dernier, s'approchait d'une tarte Tatin revisitée dans un latte avec une chantilly infusée à la pomme, un lait d'amande infusé au petit-beurre, et du caramel beurre salé ainsi que des pommes séchées. Un pumpkin spice latte a été créé pour Halloween, et un latte aux marrons autour de Noël. Pour Tanguy, ces éditions limitées sont une façon d'ouvrir le lieu au plus grand nombre. « On essaie de rendre le café de spécialité un peu moins puriste, plus accessible. »

LE SUCRÉ : LE MEILLEUR DES DEUX MONDES

Si la carte des cafés est axée sur l'accessibilité, il en va de même pour l'offre sucrée. « L'idée c'est de lier un peu la boulangerie française avec la culture américaine, mais pas que... », raconte Tom. C'est pour cela que vous trouverez tout au long de la journée des croissants et autres viennoiseries, ainsi qu'une gamme de cookies (cookie dough, sésame noir), un banana bread à l'espresso, une tarte au cappuccino, et plusieurs gâteaux de saison, le tout concocté par Marine Zerbib, cheffe pâtissière de grand talent passée par Pierre Hermé et le restaurant étoilé Frenchie.

À VENIR... UN BRUNCH ?

« On fait des produits à la commande pour le week-end : le granola, les tartines. Maintenant, on va lancer les omelettes, explique Tanguy. Mais il faut être vraiment prêt, les gens sont très exigeants aujourd'hui avec le brunch, nous ne voulons pas nous rater. » À suivre début 2024 !

TORRÉFACTEUR
Sur place, par Tom Abbar.
MEILLEURE VENTE CAFÉ SUR PLACE
Latte au lait d'avoine
MÉTHODE DE PRÉDILECTION
« Double espresso, parce que ça permet d'avoir l'entièreté de l'extraction, trouver le corps qu'on souhaite, l'équilibre qu'on souhaite. Et moi, j'en bois tellement tous les jours pour tester la qualité que si je n'ai pas mon double, je ne suis pas bien ! » - Tom Abbar
« Pour moi, rien à voir ! J'aime quand on fait le matcha tropical, c'est du matcha infusé dans du lait de coco avec un sirop de pamplemousse. » - Tanguy Kayser.
MEILLEURE VENTE SUCRÉE
Le « cookie dough » à la noisette, légèrement sous-cuit.

Boissons pâtissières

Et si, plutôt que de les croquer à pleines dents, on buvait nos desserts ?

texte **Séverine Renou**

©RITZ PARIS LE COMPTOIR

En 2021, François Perret, chef pâtissier du Ritz, crée la sensation avec ses desserts à boire à la paille. Plutôt destinées à offrir une alternative aux crèmes glacées, ces boissons froides pâtissières reprennent les bases d'un dessert classique comme la tarte aux fraises ou le cake marbré grâce à l'association magique de lait, crème et toppings. L'hiver, ce type de boisson, en version chaude, connaît un franc succès grâce aux coffee shops et forcément, on a envie de reproduire ça à la maison !

Pour commencer, il faut partir sur une base de lait onctueux. À ce niveau, les mousseurs ou émulsionneurs sont les plus aptes à remplir cette mission en transformant le lait ou la boisson végétale en mousse. Sur les modèles les plus perfectionnés, la boisson est également chauffée à bonne température et vous pouvez donc multiplier les créations, du chocolat chaud jusqu'au milk-shake.

Une fois la partie principale achevée, on passe à l'étage supérieur avec une bonne couche de crème fouettée ou de chantilly. Pour ce niveau, on peut s'aider d'un mixeur plongeant qui va réaliser l'ensemble en quelques minutes. Faites preuve de créativité en parfumant votre crème fouettée en accord avec votre boisson.

Dernière étape pour sublimer sa boisson pâtissière : le topping, qui a l'avantage d'apporter de la couleur ou du croquant. Éclats de noisettes caramélisées, miettes de biscuits au chocolat, crumble de cacao ou cannelle en poudre, toutes les options sont possibles. Le mini-hachoir s'impose à cet instant puisqu'il réduit en poudre ou en miettes selon les envies.

LES USTENSILES POUR LES BOISSONS PÂTISSIÈRES

CHOCOLATIÈRE ET ÉMULSIONNEUR RIVIERA & BAR

Doté d'un pot en Inox et d'un mélangeur à rotation magnétique, cet émulsionneur permet de préparer 600 ml de chocolat chaud ou 300 ml d'émulsion froide ou chaude de lait. Son système de chauffe induction 3D facilite la répartition de la chaleur et évite que le lait n'accroche.

Prix : 139,99 €

MIXEUR PLONGEANT MULTIQUICK 9 DE BRAUN

Petits couteaux suisses des mixeurs plongeants, les Multiquick 9 de Braun sont équipés de nombreux accessoires (fouet, bol hachoir et couteau pour piler la glace sur le premier modèle) pour multiplier les préparations comme la crème fouettée.

Prix : à partir de 95,99 €

HACHOIR SANS FIL 1,19 L DE KITCHENAID

Un bol de 1,19 L et deux vitesses pour réduire épices, fruits secs et biscuits en miettes ou en poudre. Compact et sans fil, ce hachoir dispose également d'un accessoire fouet pour monter crème fouettée et chantilly.

Prix : 119 €

ÉMULSIONNEUR DE LAIT SEVERIN SPUMA 700 PLUS

Avec ses 13 programmes intégrés, cet émulsionneur séduit par la variété des recettes possibles depuis le chocolat chaud jusqu'au vin chaud épicé en passant par le classique cappuccino. D'une capacité de 700 ml, il laisse aussi la possibilité de régler la température de 45 à 65 °C.

Prix : 159,90 €

appétit

librairie culinaire pas ordinaire

Une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures… tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection sucrée à dévorer.

DINGUE DE MERINGUES

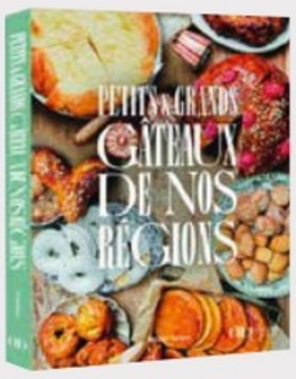
La collection des petits manuels n'en finit pas de s'agrandir! Le dernier opus offre tous les conseils pour maîtriser l'univers des meringues françaises, suisses ou italiennes. De quoi épater la galerie et régaler les gourmands. Idéal pour ceux qui raffolent de douceurs.

***Le petit manuel de la meringue,* de Mélanie Dupuis, éd. Marabout, 17,90 €, parution 11/10/2023**

FELDER ET LA CHOCOLATERIE

Le duo talentueux bien connu des becs sucrés nous régale cette fois-ci de recettes au chocolat. Christophe Felder et son complice, Camille Lesecq, nous présentent 160 recettes pour toutes les occasions. Difficile de faire plus complet et plus gourmand! Enchantement garanti.

***Ma petite chocolaterie,* de Christophe Felder et Camille Lesecq, éd. de La Martinière 35 €, parution 20/10/2023**

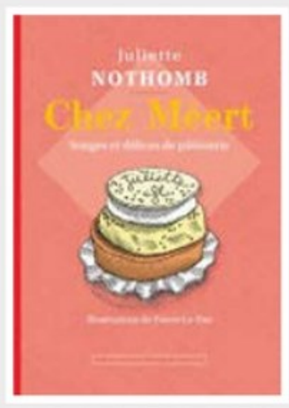


PATRIMOINE GOURMAND

À la faveur d'un tour de France gourmand, Michel Tanguy, incontournable journaliste culinaire et passionné de culture gastronomique, a répertorié 60 gâteaux régionaux. Les recettes réalisées par les meilleurs artisans locaux attestent de la richesse de notre territoire et de ses singularités. Aussi bon qu'instructif!

(Retrouvez une sélection exclusive de ce livre en page 69).

***Petits et grands gâteaux de nos régions,* de Michel Tanguy, éd. Alain Ducasse, 25,90 €, parution 16/11/2023**



MÉERT ET MERVEILLES

Dans la famille Nothomb, Juliette est une chroniqueuse culinaire bien connue de nos voisins belges. Cuisinière autodidacte, elle met la main à la pâte dès qu'elle en a l'occasion. De sa rencontre avec la Maison Méert, véritable temple de la gaufre et des douceurs, est né un ouvrage créatif et élégant. Délicieusement poétique.

***Chez Méert. Songes et délices de pâtisserie,* de Juliette Nothomb, éd. Invenit, 28 €, parution 1/12/2023**

SUCRE CHIC

Le galabé est une friandise réunionnaise, fabriquée à base de jus de canne à sucre cuit. Aurélie Orsini et Christophe Gueguen-Marcantoni, fondateurs de la conserverie Anatra explorent sa richesse en dix recettes aux titres évocateurs : le rhum bien arrangé de Monsieur sirop la cuite, le Piton de la fournaise ou les Bons baisers de Sainte-Suzanne… Idéal pour agrémenter des mets sucrés comme salés.

***Le galabé, dix façons de le préparer,* d'Aurélie Orsini et Christophe Gueguen-Marcantoni, éd. de l'Epure, 10 €, parution 20/10/2023**

DESSERTS DOUDOU

Séverine Augé signe un livre de 40 recettes réconfortantes qui sentent bon la vanille, le caramel, la fleur d'oranger. Des desserts qui évoquent l'enfance et les après-midi au coin du feu : riz au lait vanillé, flan au caramel, gâteau de semoule, petites crèmes au chocolat, pudding de pain… Merveilleusement régressif!

***Flans, crèmes et riz au lait, 54 pâtisseries de haute gourmandise,* de Séverine Augé, éd. Larousse, 17,95 €, parution 6/09/2023**

GOURMANDISES AMÉRICAINES

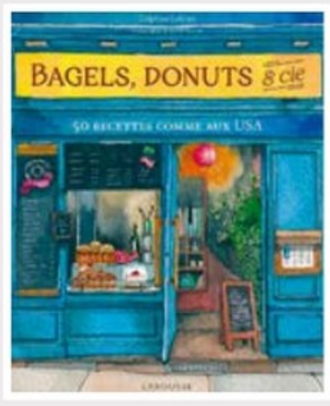
Vous trouverez forcément votre bonheur parmi ces recettes emblématiques de la street-food new-yorkaise. Les incontournables donuts, cookies, pecan pie et cheesecake offrent une pause sucrée de l'autre côté de l'Atlantique! Quelques recettes salées complètent agréablement le paysage.

Bagels, donuts & cie : *50 recettes comme aux USA*, de Delphine Lebrun, 18,95 €, éd. Larousse, parution le 18/10/2023

CLASSIQUES ITALIENS

Le dernier-né de la collection La Cuillère d'argent est un hommage au chocolat sous toutes ses formes. De magnifiques photographies et des pas-à-pas illustrés expliquent comment travailler facilement le chocolat en version italienne. Le compagnon idéal pour réaliser des recettes classiques ou tenter des associations plus originales.

***La cuillère d'argent : chocolat,* Collectif, éd. Phaidon, 39,95 €, parution 5/10/2023**



PÂTISSERIES DE CHEF·FE·S

Le flan by Lenôtre

Désormais à la tête de la création pâtissière de l'une des plus emblématiques maisons pâtissières de France, le jeune champion du monde invente cette saison un entremets délicieux et régressif, hommage aux crèmes caramel de notre enfance.

texte **Claire Pichon**
photographies **Natalia Khoroshayeva**

Moderniser une enseigne tout en conservant son patrimoine, voici le double défi qu'Étienne Leroy relève avec la maison Lenôtre. Dynamique et positif, il accepte le challenge avec le sourire et surtout, avec beaucoup d'intelligence. « Les créations de Gaston Lenôtre sont aujourd'hui devenues des classiques : le Succès, la Feuille d'automne, ce sont des pâtisseries qui ont leurs fidèles et pour lesquelles beaucoup de gens franchissent les portes de nos magasins. » Il faut donc les garder, et le chef décide même de ne pas en revisiter les compositions : « Sauf de manière très marginale, je ne veux pas toucher aux recettes. La raison principale est qu'elles sont délicieuses, je les ai goûtées et je comprends que nos habitués attendent ce résultat. Je ne vais pas en changer le chocolat ou la crème juste pour me faire plaisir. » La modernité qu'il souhaite apporter à Lenôtre viendra donc plutôt de nouvelles compositions, et depuis qu'il est arrivé, il n'a pas chômé ! Bûche Noël au chalet qui marqua les esprits l'an dernier (et gagna au passage le trophée Fou de Pâtisserie de la bûche de l'année), ou entremets Velours de Lenôtre imaginé en collaboration pour la fête des Mères avec Clara Luciani, le chef est ambitieux, imaginatif, et compose avec une joie palpable.

Et le délicieux entremets qu'il nous présente aujourd'hui en est encore la preuve. Ce trompe-l'œil renvoie au petit flan caramel que tous les enfants de France ont un jour démoulé dans leur assiette, même si, Étienne l'affirme, son inspiration de départ était ailleurs. « La véritable inspiration pour cet entremets, c'est la crème caramel de notre enfance. Une crème avec un vrai caramel à l'eau, bien corsé. Aujourd'hui la mode est aux caramels "laitiers", à la crème, au beurre ou au lait. Ce caramel très poussé à l'eau nous emmène sur un territoire gustatif plus intense, et plus régressif en même temps, car il ramène en enfance ». C'était d'ailleurs pour lui un souvenir de famille : « Quand j'étais petit, je raffolais de la crème caramel de ma grand-mère. Mais quand j'ai commencé à être du métier, j'ai pris conscience de ses défauts, de la crème grainée par exemple. J'ai décidé alors de m'approprier cette sensation "caramel flan" et d'en faire un entremets à la hauteur de Lenôtre. »

Une mousse caramel donc, un insert vanille pour la douceur, un caramel onctueux et un formidable biscuit composent ce petit édifice qui nous a complètement cueillis lors de la dégustation qui a suivi ce shooting. En bouche, le goût du caramel vient électriser les papilles, tandis que le biscuit apporte une mâche certaine, sans jamais tomber dans un croustillant qui, sur cet exercice, serait à la limite du hors sujet. Le secret du chef ? L'utilisation de vergeoise qui apporte puissance et complexité aromatique aux préparations. « La Vergeoise ? J'adore, je suis un pt'tit gars du Nord moi ! », dit-il avec le sourire. En tous les cas, un très grand pâtissier, bien ancré dans l'époque.

Le flan by Lenôtre

Par Étienne Leroy (Lenôtre, Paris)

POUR **10 ENTREMETS** · PRÉPARATION **2 H 30** · CUISSON **20 MIN** · REPOS **2 NUITS**

POUR LE CARAMEL ONCTUEUX (L'AVANT-VEILLE)

(Il y aura des restes)

- **50 g** de sucre semoule
- **55 g** de glucose (1)
- **105 g** de crème liquide à 35 %
- **26 g** de lait entier
- **26 g** de glucose (2)
- **2 g** de graines de gousses de vanille grattées
- **1** pincée de fleur de sel
- **37 g** de beurre

POUR LE BISCUIT AMANDE ET VERGEOISE (LA VEILLE)

(Pour un cadre de 37 x 28,5 cm, il y aura des restes)

- **35 g** de blancs d'œufs (1)
- **40 g** de jaunes d'œufs
- **90 g** de vergeoise brune (1)
- **135 g** de blancs d'œufs (2)
- **15 g** de vergeoise brune (2)
- **9 g** de miel
- **43 g** de sucre glace
- **1** pincée de fleur de sel
- **55 g** de fécule
- **2,5 g** de poudre à lever (levure chimique)
- **135 g** de poudre d'amandes
- **115 g** de beurre noisette
- **250 g** de sucre semoule
- **80 g** d'eau

POUR LE CRÉMEUX VANILLE ET VERGEOISE (LA VEILLE)

- **85 g** de crème liquide 35 %
- **1 g** de graines de gousses de vanille
- **25 g** de jaunes d'œufs
- **15 g** de vergeoise brune
- **5,25 g** de masse gélatine (250 blooms).

POUR LE CARAMEL DE BASE (LA VEILLE)

(Il y aura des restes)

POUR LA MOUSSE BRÛLÉE (LA VEILLE)

- **260 g** de lait entier
- **133 g** de caramel de base
- **50 g** de vergeoise brune
- **10 g** de graines de vanille grattée
- **83 g** de jaunes d'œufs
- **56 g** de masse gélatine (250 blooms)
- **233 g** de crème 35 % MG

A • Le caramel onctueux (l'avant-veille)

1. Faites infuser la vanille 30 min dans le lait.

2. Versez le sucre et le glucose (1) dans une casserole.

3. Faites cuire au caramel à 185 °C.

4. Dans une casserole, faites chauffer la crème, le lait et le glucose (2).

5. Avec ce mélange, déglacez le caramel. Ajoutez la fleur de sel.

6. Portez à 105 °C.

7. Fouettez pour faire redescendre la température à 70 °C.

8. Ajoutez le beurre et mixez. Laissez reposer une nuit.

B • Le biscuit amande et vergeoise (la veille)

9. Tamisez les poudres

10. Dans un premier bol, montez au ruban les blancs (1), les jaunes et la vergeoise (1).

11. Dans un autre bol, déposez les blancs (2), le miel et la vergeoise (2).

12. Montez jusqu'à une texture souple.

13. Incorporez les blancs montés dans le premier appareil.

14. Ajoutez les poudres tamisées.

15. Incorporez à la Maryse.

16. Préparez le beurre noisette en le faisant chauffer et caraméliser.

17. Prenez une petite partie de la mousse et détendez-la dans le beurre noisette, au fouet.

18. Vous devez obtenir un mélange lisse et relativement fluide.

19. Incorporez ensuite ce mélange au reste de mousse.

20. Étalez sur une plaque de cuisson. Enfournez 20 min à 170 °C.

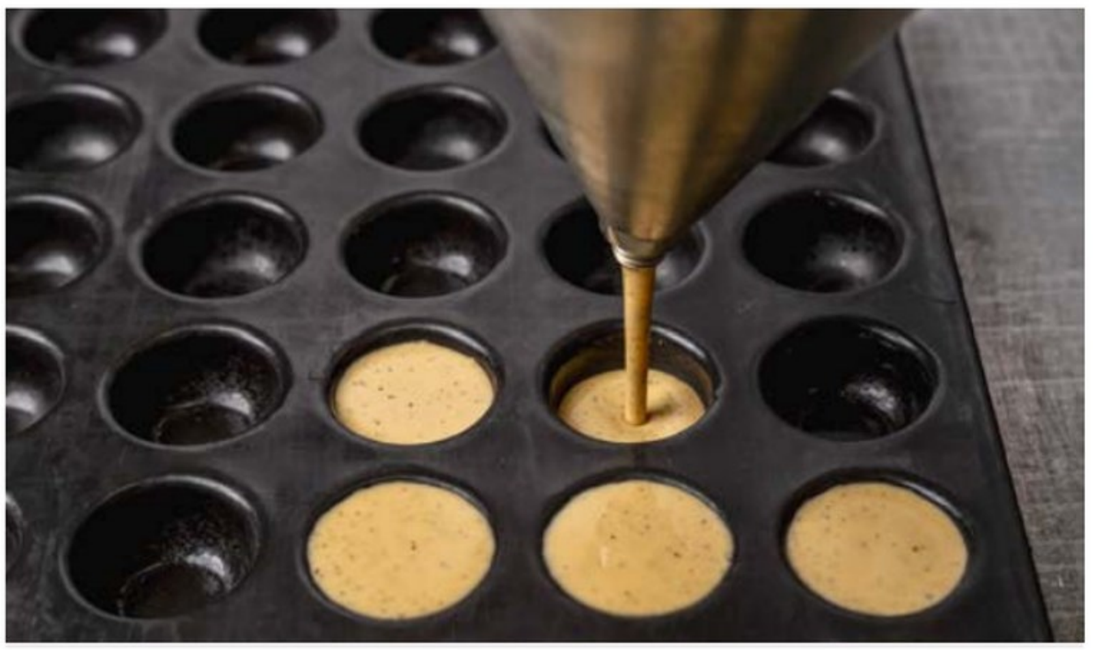
C • Le crémeux vanille et vergeoise (la veille)

21. Faites infuser les graines de vanille pendant 20 min dans la crème chaude.

22. Ajoutez la vergeoise, mélangez et ajoutez les jaunes.

23. Fouettez et versez la crème bouillante.

24. Reversez dans la casserole et portez en fouettant à 82 °C.



25. Ajoutez la masse gélatine, mixez et versez dans des empreintes demi-sphères ou à pomponettes (12 g par gâteau). Surgelez 6 h.

D. Le caramel de base (la veille)

26. Préparez un caramel à sec en ajoutant le sucre petit à petit.

27. Déglacez avec l'eau (attention aux projections).

28. Fouettez pour lisser et réservez.

E. Le montage partie 1 (la veille)

29. Détaillez des disques de 5,5 cm de diamètre dans le biscuit.

30. Pochez 7 g de caramel onctueux par petit gâteau.

31. Sur chaque biscuit, posez un insert vanille encore congelé. Remettez au froid.

F • La mousse brûlée (la veille)

32. Faites infuser la vanille dans le lait chaud pendant 20 min. Ajoutez le caramel de base.

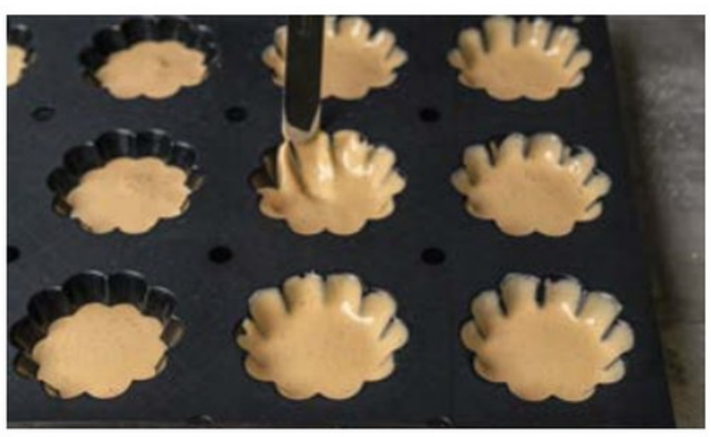
33. Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et la vergeoise.

34. Versez le lait chaud et cuisez comme une anglaise. Ajoutez la gélatine.

35. Montez la crème mousseuse.

36. Incorporez en plusieurs fois.

37. Pochez cette mousse dans les empreintes de votre choix.



38. Avec une petite spatule, faites remonter la mousse sur les bords du moule.

39. Placez les inserts congelés, tête en bas. Congelez au moins 6 h.

40. Démoulez et floquez ou nappez selon vos envies. Laissez revenir à température.

LES CONSEILS D'ÉTIENNE

- Dans la recette de biscuit, le miel joue le rôle de sucre inverti et permet d'obtenir des blancs bien lisses.
- Dans le crémeux, la présence de crème permet d'arrêter la cuisson à 82 °C plutôt que 85 °C.
- Pour éviter que les graines de vanille ne tombent au fond des empreintes, coulez le crémeux quand il est bien froid.
- Si le caramel onctueux tranche, rajoutez un peu d'eau.

Classe de pâtisserie

Bien connu des habitants de La Baule, Guérande et Pornichet, Christophe Roussel fait partie de ces pâtissiers de grand talent qui font battre le cœur sucré de la France depuis le début du siècle. Dans ce livre magnifiquement illustré par les photos de Laurent Fau, il livre ses recettes avec un vrai souci pédagogique. Claires et accessibles, elles n'en restent pas moins délicieuses, avec cette touche d'élégance et de modernité qui a fait le succès de cet artisan sympathique et passionné.

recettes **Christophe Roussel**
photographies **Laurent Fau**

RECETTE FACILE

Tarte chocolat & olive noire de Kalamata

Année de création : ***2011***

« J'ai créé ce dessert pour la première fois en 2011, à l'occasion des vendanges de Montmartre à Paris, lors d'un buffet au Chamarré, jolie table étoilée du quartier. Initialement, je l'avais pensé comme une pizza sucrée avec une base de pâte sablée au chocolat, de la ganache en garniture et des olives noires par-dessus. Je l'ai ensuite fait évoluer en tartelette, recette que j'ai présentée dans l'émission Les Carnets de Julie animée par Julie Andrieu. J'utilise des olives noires de Kalamata, dont le goût fruité se marie à merveille avec le chocolat. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111

Cake au caramel

RECETTE FACILE

Année de création : ***2019***

« J'ai mis cette recette au point avec Marion, qui était ma collaboratrice à l'époque. Nous souhaitions une recette ultra-gourmande, réconfortante. Lancez-vous, car elle est vraiment facile à réaliser. Et pour la simplifier, vous pouvez ne faire que l'appareil à cake, sans les autres étapes. »

POUR **2 FINGER CAKES** (POUR 2 À 4 PERSONNES, SELON LA GOURMANDISE)

POUR LE CARAMEL TENDRE (LA VEILLE)

- **210 g** de sucre semoule
- **130 g** de crème liquide
- **150 g** de beurre demi-sel
- **30 g** de glucose
- **1** gousse de vanille
- **36 g** de masse gélatine (6 g de gélatine en poudre + 30 g d'eau) ou 3 feuilles de gélatine
- **290 g** de chocolat au lait Tanariva

POUR L'APPAREIL À CAKE

- **65 g** de sucre semoule
- **55 g** de crème liquide à 35 % de MG
- **120 g** d'œufs
- **35 g** de sucre inverti (Trimoline®)
- **40 g** de poudre d'amandes
- **55 g** de farine
- **4 g** de levure chimique
- **35 g** d'huile de colza
- **35 g** Beurre et farine (pour le moule)

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE

- **125 g** de sirop à 30 °
- **45 g** d'eau
- **2 g** d'extrait de vanille

POUR LE CRUMBLE (FACULTATIF)

- **45 g** de beurre
- **45 g** de sucre roux
- **45 g** de poudre d'amandes
- **25 g** de fécule de pomme de terre
- **17 g** de farine de riz

LE CARAMEL TENDRE (LA VEILLE)

✤ Réalisez un caramel à sec avec le sucre.
✤ Faites décuire avec la crème, le beurre, le glucose, la vanille fendue et grattée et la masse gélatine préalablement chauffés ensemble. Ajoutez le chocolat et mixez le tout au mixeur plongeant.
✤ Laissez refroidir jusqu'au lendemain, au moment de l'utilisation.

L'APPAREIL À CAKE

✤ Préchauffez le four à 160 °C.
✤ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une coloration bien poussée. Faites décuire le caramel avec la crème.
✤ Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mélangez les œufs et la Trimoline®. Ajoutez les poudres tamisées, puis l'huile. Terminez par le caramel.
✤ Pesez 210 g environ par moule à cake beurré et fariné (20 cm de long, 5 cm de large et 4 cm de haut), puis enfournez pour 30 min environ.

ASTUCE

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit en ressortir sèche.

LE SIROP D'IMBIBAGE

✤ Portez les ingrédients à ébullition.

POUR LE CRUMBLE (FACULTATIF)

✤ Préchauffez le four à 145 °C.
✤ Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre pommade avec le sucre roux. Ajoutez le reste des ingrédients, puis pétrissez légèrement. Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé en une couche de 3 mm d'épaisseur.
✤ Placez le crumble sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 25 min.

LES FINITIONS

✤ Imbibez le cake de sirop chaud. Laissez refroidir.
✤ Formez 5 trous sur le dessus du cake. Pochez le caramel tendre dans les trous, puis pochez un cordon de caramel au centre. Décorez le tout de morceaux de crumble.

ASTUCE

Idéalement, préparez le caramel tendre la veille de son utilisation. Le lendemain, je vous conseille alors de le foisonner quelques instants au batteur afin qu'il ait une texture à la fois aérienne et fondante en bouche.

Macaron créatif aux fruits exotiques

Année de création : ***2013***

« J'ai créé cette recette uniquement pour mes cours de pâtisserie, elle n'a jamais été vendue en boutique. Je voulais proposer à mes élèves un dessert à base de macarons qui change un peu de ce qu'ils connaissaient habituellement et qu'ils puissent réaliser l'hiver. Elle a tellement plu qu'elle n'a plus jamais quitté mes cours depuis… »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111

Éclair praliné comme un paris-brest

Année de création : ***2012***

« À l'origine, nous réalisions ce dessert au marché de La Baule, sous les halles. C'était une version à partager pour deux personnes que les gens adoraient. Il est maintenant proposé en version individuelle. »

POUR **15 ÉCLAIRS ENVIRON**

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **150 g** de lait
- **75 g** de beurre
- **3 g** de sel
- **5 g** de sucre semoule
- **100 g** de farine T55
- **175 g** d'œufs entiers

POUR LE MASCARPONE NOISETTE

- **350 g** de crème liquide
- **150 g** de mascarpone
- **2** feuilles de gélatine
- **130 g** de praliné noisette

POUR LE PRALINÉ NOISETTE

- **400 g** de noisettes
- **250 g** de sucre semoule
- **50 g** de glucose

POUR LE CROUSTILLANT

- **100 g** de praliné noisette
- **35 g** de feuilletine (crêpes dentelle brisées)

POUR LE MONTAGE

- Noisettes torréfiées
- Sucre glace

LA PÂTE À CHOUX

✤ Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajoutez la farine, puis desséchez le tout jusqu'à ce que la préparation se décolle des parois de la casserole.

✤ Mettez la préparation dans la cuve d'un batteur, puis faites tourner à vitesse lente à la feuille pour tiédir le tout.

✤ Ajoutez progressivement les œufs tempérés.

✤ Préchauffez le four à 150 °C.

✤ Pochez des éclairs de 13 cm environ à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée (n° 12). Enfournez pour 30 min.

✤ Laissez refroidir.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter du craquelin sur le dessus des éclairs pour apporter du croquant. Il suffit de mélanger 25 g de sucre semoule, 25 g de farine, 25 g de poudre d'amandes et 25 g de beurre pommade. Étalez le tout entre 2 feuilles de papier sulfurisé et taillez des bandes de 13 cm de long.
Placez au congélateur pendant 20 min, avant de disposer une bande sur chaque éclair et d'enfourner comme indiqué dans la recette.

LE MASCARPONE NOISETTE

✤ Prélevez une partie de la crème, chauffez-la dans une casserole pour y faire fondre la gélatine.

✤ Mélangez le restant de crème avec le mascarpone et praliné, puis ajoutez la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Mixez la préparation au mixeur plongeant.

✤ Mélangez tous les ingrédients, puis montez-les à l'aide d'un batteur électrique.

LE PRALINÉ NOISETTE

✤ Faites torréfier les noisettes au four à 150 °C pendant 20 min.

✤ Faites cuire le sucre et le glucose au caramel. Ajoutez les noisettes, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

✤ Étalez sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir. Concassez le pralin obtenu, puis mixez-le en petites quantités. Mixez pour obtenir une pâte de praliné fine.

LE CROUSTILLANT

✤ Mélangez tous les ingrédients ensemble.

LE MONTAGE

✤ Découpez le haut de l'éclair avec un couteau à dents. Dans le fond, déposez du croustillant à l'aide d'une cuillère. Pochez le mascarpone noisette à l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 14). Ajoutez un trait de praliné, puis formez 5 boules de mascarpone.

✤ Recouvrez l'éclair de son chapeau. Déposez sur le dessus de l'éclair des mini-boules de mascarpone noisette et décorez de demi-noisettes torréfiées et de sucre glace.

ASTUCE

Pour un joli effet visuel, vous pouvez utiliser une douille cannelée pour pocher le mascarpone noisette.

Cookie géant

RECETTE FACILE

Année de création : ***2016***

« Cette recette phare a été lancée quand nous avons ouvert notre point de vente au marché sous les Halles de la Baule. C'est un cookie à partager très gourmand avec sa spirale de chocolat sur le dessus. »

POUR **2 COOKIES GÉANTS (4 À 6 PARTS)**

- **190 g** de beurre
- **135 g** de sucre cassonade
- **135 g** de sucre semoule
- **40 g** d'œufs
- **2 g** de vanille liquide
- **2 g** de bicarbonate de sodium
- **4 g** de sel fin
- **295 g** de farine
- **210 g** de pépites de chocolat noir
- Beurre (pour le cercle)

✣ Préchauffez le four à 180 °C.

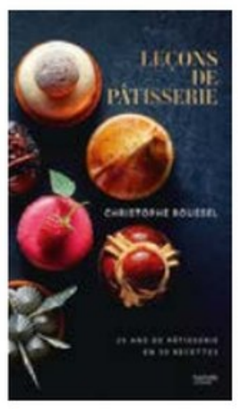
✣ Dans un cul-de-poule, crémez le beurre avec les sucres. Ajoutez les œufs et la vanille, mélangez, puis le bicarbonate, le sel et la farine, et mélangez. Ajoutez les pépites.

✣ Répartissez l'appareil dans 2 cercles beurrés de 16 cm de diamètre posés sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 min environ.

ASTUCES

Le secret de ce cookie qui plaît tant ? Ne travaillez surtout pas trop la pâte, faites-le le moins possible, juste assez pour que les ingrédients soient mélangés.

Pour le rendre encore plus gourmand, vous pouvez rajouter sur le dessus un filet de coulis de chocolat.



Leçons de Pâtisserie, 25 ans de pâtisserie en 50 recettes, par Christophe Roussel, photographies de Laurent Fau, 35 € aux éd. Hachette Cuisine.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 106

Le sillage automnal

De Jordan Talbot (Lucas Carton, Paris)

Lauréat du Grand Prix de la pâtisserie de la ville de Paris de l'année 2023, il vient de quitter le restaurant Lucas Carton pour l'hôtel de la Réserve, où il déploiera bientôt sa pâtisserie : moderne, spontanée, acidulée.

texte **Matthieu Aussudre** photographies **Le Photographe du Dimanche**

DE LA BRETAGNE À LA MADELEINE

Indéniablement, le feu sacré de la pâtisserie l'anime. Jordan Talbot, 32 ans, a les yeux qui pétillent quand il parle de son métier, et le verbe généreux. Quittant sa Bretagne natale une fois son BTM (brevet technique des métiers) en poche, il arrive à Paris en 2014 et trouve une place de commis chez Cyril Lignac. Très vite, le chef Benoît Couvrand détecte son potentiel et le nomme responsable de poste, avant de lui confier quelques mois plus tard les clés de la création de la maison. Pendant cinq ans, Jordan s'épanouit pleinement dans ce rôle qui l'amène à évoluer à grande vitesse dans sa pratique de la pâtisserie. Après une saison d'été au restaurant la Pomme d'Api de Jérémie Le Calvez à Saint-Paul-de-Léon et un passage chez Fauchon en tant que second de François Daubinet jusqu'à la fermeture de 2020, il traverse la place de la Madeleine pour prendre les rênes de la pâtisserie de Lucas Carton à la suite d'Anthony Chenoz.

LE DÉCLIC DU KALAMANSI

L'acidité tient une grande place dans la pâtisserie de Jordan Talbot. Ce dernier aime jouer avec une multitude de vinaigres, mais aussi avec les fermentations, et bien sûr les agrumes qu'il adore. Au début de leur collaboration, Hugo Bourny, le chef de cuisine du restaurant, lui présente Antoine et Perrine Schaller, producteurs d'agrumes d'exception dans les Pyrénées-Orientales, qui lui font véritablement redécouvrir le kalamansi : « C'est un agrume que je n'avais jamais travaillé jusqu'à l'année dernière. Beaucoup voient le kalamansi avec la peau verte et dure, mais les kalamansi que l'on reçoit d'Antoine et Perrine sont orange avec une peau ultrafine et pas amère. Ça se mange entier, comme un bonbon, à condition d'avoir retiré les nombreux pépins. Il y a beaucoup de douceur dans l'écorce, avec des arômes de feuilles, et la chair est juteuse et acidulée. » Séduit par ce petit agrume originaire du Sud-Est asiatique, Jordan s'en empare avec une volonté de l'intégrer dans la création qu'il prépare en vue d'un concours prestigieux...

UN GÂTEAU DE CONCOURS

Le Grand Prix de la pâtisserie de la ville de Paris 2023 est une compétition créée en 2019, grâce à une concertation entre la mairie de Paris et Pierre Hermé. En novembre 2022 eut lieu la seconde édition qui avait pour thème les jardins de Paris, et comme consigne d'utiliser au moins un ingrédient parisien. Jordan releva le défi avec le Sillage automnal que nous vous présentons dans ce numéro. « Ce gâteau s'est fait avec beaucoup de spontanéité, raconte le pâtissier. C'était une période où en cuisine, l'équipe travaillait une fleur de tagète cultivée dans le 15e arrondissement. J'ai décidé de la marier avec le chocolat Hukambi que Valrhona lançait à ce moment-là. » Un chocolat hybride entre le noir et le lait qui s'accorde bien avec le kalamansi, car ni trop puissant et ni trop doux. Pour le dressage, il s'inspire des sillons laissés par les petits bateaux sur le grand bassin du jardin du Luxembourg où le pâtissier aime se promener. Le jury, présidé par Pierre Hermé, place le gâteau de Jordan à la toute première place du concours, et il succède à Quentin Lechat au palmarès de ce Grand Prix.

UN CLIN D'ŒIL À PIERRE HERMÉ

Une récompense qui restera longtemps gravée dans la mémoire de Jordan Talbot, notamment parce qu'elle lui fut remise par le pâtissier qui fut son premier modèle, Pierre Hermé. Jeune apprenti, il s'entraînait à refaire les recettes de ses livres et, aujourd'hui encore, le grand maître alsacien reste une de ses plus grandes sources d'inspiration. « Pour ce gâteau, j'ai cherché à obtenir une sensation proche de celle que l'on ressent quand on goûte le Mogador de Pierre Hermé, révèle Jordan. Ce mélange chocolat au lait - fruit de la Passion m'avait plu, et ce fut ma ligne directrice. » Une association devenue un classique indémodable de la pâtisserie-chocolaterie, mais qui connaît un nouveau souffle grâce à Jordan. En effet, son sorbet de kalamansi concentre l'essence du fruit, car le pâtissier utilise, hormis le jus, un vinaigre de kalamansi fait avec les fruits, ainsi que le fruit entier (sauf les pépins). Il en ressort un sorbet acidulé, au goût envoûtant d'écorce dont la tonalité végétale ne détonne pas avec ce parfum de jardin que dégage la tagète. Ce dessert, c'est un peu le résumé de la pensée de Jordan Talbot sur ce que doit être un dessert de restaurant gastronomique : de la fraîcheur, de l'acidité pour terminer sur une note légère, digeste, sans jamais renier la gourmandise.

La pomme

« Mangez des pommes ! » Nous faisons nôtre ce célèbre slogan tant la pomme a inspiré les pâtissiers du monde entier pour composer de fabuleux desserts. À travers des compositions modernes ou des classiques revisités, les pâtissiers d'aujourd'hui ne cessent de s'amuser.

texte **Matthieu Aussudre**

Troisième fruit le plus produit au monde, la pomme est probablement le premier auquel on pense. Nos sociétés la connaissent depuis très longtemps, et nous avons su en tirer des milliers de variétés cultivées un peu partout autour de la planète. Elle est tout à la fois symbole de santé et du péché, de marché globalisé et de fruit du verger, de fruit cru et de fruit cuit. La pomme est un fruit total, qui a toujours accompagné les pâtissiers en herbe et les grands professionnels grâce à l'incroyable diversité de ses variétés et des moyens de l'accommoder.

À la conquête du monde

C'est en Asie centrale que débute son histoire, au Kazakhstan et dans les régions alentour, où nous avons retrouvé trace de la variété de pomme la plus ancienne. Il s'agit du fruit d'un pommier sauvage que dévoraient probablement nos ancêtres les chasseurs-cueilleurs il y a des milliers d'années. Avec les débuts de l'agriculture, sa domestication démarre en Chine (comme souvent), puis au Moyen-Orient et enfin en Europe pendant l'Antiquité. Les Romains en comptent déjà plusieurs variétés dès le premier siècle de notre ère, point de départ d'une histoire forte en création agronomique puisque nous en comptons plus de 7 500 variétés aujourd'hui.

La France, un pays qui lui veut du bien

Notre pays a contribué à cette incroyable diversité en créant une multitude de variétés dont quelques-unes aussi célèbres que la Chanteclerc, plusieurs espèces de reinettes (clochard, d'Armorique, de Flandre, du Canada, du Mans, etc.), et compte même une AOP avec la pomme du Limousin. Il faut dire que nous connaissons ce fruit depuis fort longtemps… Selon le Grec Strabon qui vécut au premier siècle de notre ère, notre pays était couvert de pommiers et nous produisions déjà du cidre (ou quelque chose qui s'en rapprochait). Sous l'Ancien Régime, la pomme était énormément consommée, que ce soit dans les villes ou dans les campagnes, grâce à sa bonne durée de conservation qui permettait notamment les voyages. On la consommait déjà comme dessert, cuite ou crue, mais également en cuisine (pour les variétés plus acides). Au XIX^e^ et au XX^e^ siècle, la pomme devient l'un des fruits les plus usités par la pâtisserie moderne, qu'elle soit citadine ou plus campagnarde, avec notamment l'apparition de spécialités régionales telles que la croustade, la flognarde dans le Limousin, le pâté aux pommes (ou pâté de la batteuse) dans le Forez, la pompe aux pommes en Auvergne, ou encore… la tarte Tatin.

Pour en finir avec la légende de la tarte Tatin

Qui n'a jamais entendu cette fameuse histoire de l'accident survenu dans les cuisines de l'hôtel Tatin à Lamotte-Beuvron, où l'une des sœurs tenancières renversa une tarte aux pommes à la sortie du four et la présenta à l'envers à ses clients ? La tarte Tatin était donc née, et avec elle, une des légendes gastronomiques les plus ancrées dans l'imaginaire de millions de becs sucrés aujourd'hui encore. Pourtant, un historien du nom d'Henri Delétang a fait la lumière sur toute cette histoire. Non seulement les sœurs Tatins ne seraient pas les créatrices de la recette de la fameuse tarte, mais celle-ci ne serait pas née d'un accident. Les sœurs tiendraient la recette de la cuisinière du comte de Chatauvillard, qui faisait cuire des pommes recouvertes d'une fine couche de pâte dans un « four de campagne ». Avant que soit inventée la cuisinière, cet outil en poterie, en fonte, en acier ou en cuivre, permettait une cuisson uniforme en emprisonnant des braises au-dessus et en dessous du mets qu'il fallait cuire. L'outil a disparu, mais la tarte Tatin s'est adaptée, et fait désormais partie des pâtisseries françaises les plus célèbres au monde.

Vague de pomme à la vanille

Par Michel Baltzer (Buerehiesel, Strasbourg)

Derrière son aspect graphique à l'enchevêtrement complexe de lamelles de pomme se cache une tarte gourmande, aux réminiscences de pâtisserie de grand-mère.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 103

©MICHEL BALTZER

©PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

LA POMME PAR

Julien Dugourd

Comment travailler la pomme en haute pâtisserie ? C'est la question que nous sommes allés poser au Vosgien, installé à Nice et qui ouvre sa première boutique à Paris cet hiver.

Le fruit préféré

« C'est un fruit que j'aime et que j'ai toujours aimé. La pomme, on peut l'utiliser quasiment toute l'année, en fonction des variétés et selon les saisons. J'aime son côté acidulé, frais, qui apporte toujours quelque chose en pâtisserie, ainsi que son goût sucré qui permet de mettre moins de sucre que pour d'autres fruits. Elle a aussi cette capacité à se marier avec un nombre incalculable d'ingrédients : le thym, la cannelle, le citron, et j'en passe ! »

Granny crue, Golden cuite

« J'aime beaucoup la Golden et la Granny Smith. Je choisis la Golden pour travailler la pomme cuite, et la Granny Smith pour le cru. J'aime bien marier la Granny Smith, acidulée et fraîche, à la pomme Golden cuite, cela intensifie le goût de la pomme et permet de garder de la fraîcheur. La Golden est la pomme parfaite pour la cuisson, car elle garde de la tenue, de la texture, elle ne part pas en purée tout en restant très fondante. Après cuisson, elle obtient un goût rond et absorbe facilement les saveurs. »

La magie de la pomme cuite…

« Il y a une certaine magie dans la pomme cuite. Je suis de l'école Alain Ducasse pour qui j'ai travaillé au Louis XV à Monaco et au Plaza avec Christophe Michalak où l'on faisait beaucoup de cuisson de fruits. J'apprécie travailler la pomme en plusieurs cuissons : pochée, rôtie en cocotte, au beurre avec du sucre et déglacée au jus de citron, voire jusqu'à caramélisation comme pour une tarte Tatin. Cuite, la pomme gagne de superbes arômes douceâtres, caramélisés, tout en gardant une certaine acidité. »

… et les astuces du magicien

« "Simple, efficace", c'est le mantra que m'a inculqué Christophe Michalak. La Granny Smith, je l'aime crue, pochée, citronnée, basta. La Golden, en revanche, on peut la cuire à la cocotte, à l'étouffée, la faire rôtir dans du beurre, entière ou en morceaux, en faisant bien attention qu'elle ne colore pas trop pour ne pas avoir d'amertume. Petite astuce, une fois que vos dés de pommes sont cuits, caramélisées, vous leur ajoutez un zeste de citron, jaune ou vert, et ça marche super bien. »

Tartelette rosace pomme

Par Julien Dugourd (Nice et Paris)

Un visuel moderne qui dissimule un goût « à l'ancienne » de pomme cuite au beurre. C'est le sens que veut donner Julien Dugourd à sa pâtisserie, plus que jamais bien illustrée à travers cette jolie tartelette.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 103

©PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Le danish pomme-cardamome

Par la boulangerie Milligramme (Paris)

De la compote de pommes et de la crème diplomate lovée dans un écrin de pâte feuilletée, c'est le danish à se damner de la boulangerie Milligramme.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 105

©SÉBASTIEN DUBOIS-DIDCOCK

Pomme-cognac

Par Théo Chereau (La Rochelle)

Pour le Charentais Théo Chereau, marier la pomme au cognac sonne comme une évidence à travers ce joli trompe-l'œil mis au point avec son second Victor Temple.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 104

©THÉO CHEREAU

RECETTE FACILE

Tarte Tatin

Par Nina Métayer (La Délicatisserie, Paris)

Voilà une tarte toute trognon que les sœurs Tatin auraient applaudie. Simplicité, gourmandise : la tatin dans toute sa splendeur.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 106

©LOUISE MARINIG

Forêt-noire

Par Carl Marletti (Paris)

La forêt-noire est de retour ! Ce délicieux classique de notre patrimoine gourmand célèbre comme aucun autre la délicieuse alliance des fruits et du chocolat.

texte **François Blanc**
photographies **Natalia Khoroshayeva**

Carl Marletti est l'exemple parfait de la force tranquille. Sa petite entreprise, installée sur une placette hautement mignonne du 5e arrondissement, ne connaît pas la crise. Alors qu'elle a fêté en 2022 ses 15 ans d'existence, durant toutes ces années, quantité de pâtisseries ont fermé, de nombreuses autres ont ouvert, certain·e·s chef·fe·s ont multiplié les points de vente et les projets à travers le monde. Lui, passionnément agrippé à son tout petit laboratoire en longueur, caché derrière la boutique, continue à régaler ses habitué·e·s le sourire aux lèvres, et à produire dans cet espace riquiqui de quoi faire déborder ses vitrines toujours opulentes. Entre son deuxième livre *(Réalisez les 100 classiques de la pâtisserie comme un chef,* chez Marabout) et ses masterclasses au sein d'un hôtel, Carl Marletti n'a jamais le temps de s'ennuyer et garde pourtant toujours le plaisir de créer et d'avancer. Lui qui aime tant les classiques de la pâtisserie, mais aime encore mieux leur apporter sa petite touche personnelle, s'est amusé pour notre plus grand plaisir à relifter la forêt-noire. Face au sacro-saint triptyque biscuit chocolat, chantilly et cerises, il choisit de renforcer la première saveur, avec une mousse cacaotée ultralégère qui ne rend ce monument inventé de l'autre côté du Rhin que plus gourmand.

Forêt-noire

Par Carl Marletti (Paris)

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
8 PARTS	2 H 30	1 H	1 NUIT + 6 H

POUR LA PÂTE SABLÉE CACAO AMANDE (LA VEILLE)

- **60 g** de beurre pommade
- **1 g** de sel
- **45 g** de sucre glace
- **15 g** de poudre d'amandes
- **25 g** d'œuf entier
- **15 g** de cacao en poudre
- **110 g** de farine T55

POUR LE GLAÇAGE NOIR (LA VEILLE)

- **250 g** de chocolat extra bitter
- **90 g** de crème fleurette
- **90 g** de sirop de glucose
- **50 g** de sirop de sucre à 50 %

POUR LE BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT

- **100 g** de jaunes d'œufs
- **80 g** de sucre (1)
- **50 g** de farine
- **20 g** de cacao
- **30 g** de beurre
- **100 g** de blancs d'œufs
- **25 g** de sucre (2)
- **QS** de grué de cacao

POUR LE SIROP AU KIRSCH

- **200 g** d'eau
- **40 g** de jus de cerises
- **40 g** de sucre
- **1** gousse de vanille
- **20 g** de kirsch

POUR LE GEL DE GRIOTTES

- **380 g** de purée de griottes
- **10 g** de fécule
- **45 g** de sucre
- **40 g** de masse gélatine
- • Les zestes de 2 citrons verts
- **180 g** de griottes

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- **35 g** de crème fleurette (1)
- **35 g** de lait
- **20 g** de sucre inverti ou miel
- **35 g** de jaunes d'œufs
- **160 g** de crème fleurette (2)
- **120 g** de chocolat de couverture noir

POUR LA CHANTILLY MASCARPONE AU KIRSCH

- **170 g** de crème fleurette
- **35 g** de mascarpone
- **1** gousse de vanille
- **10 g** de sucre
- **8 g** de kirsch

POUR L'ENROBAGE ET LES FINITIONS

- **250 g** de beurre de cacao
- **250 g** de chocolat de couverture extra bitter
- **QS** de grué de cacao
- **QS** de cerises amarena
- **QS** de zestes de citron vert
- **QS** de chocolat noir râpé

A • La pâte sablée

1. Sablez à la feuille du batteur (sans monter) le beurre pommade, le sel, le sucre, la poudre d'amande, la farine et le cacao.

2. Une fois le mélange sablé, ajoutez l'œuf battu.

3. Étalez la pâte grossièrement, filmez-la pour une nuit au frais (ou au minimum 2 h).

B • Le glaçage noir

4. Étalez-la à 3 mm d'épaisseur puis détaillez un disque de 22 cm de diamètre. Cuisez-le 14 min à 150 °C.

5. Portez à ébullition la crème, le glucose et le sirop. Versez sur le chocolat, mixez puis chinoisez et laissez au frais jusqu'au lendemain avant de réchauffer doucement à 35 °C pour l'utiliser.

C • Le biscuit moelleux au chocolat

6. Montez les jaunes avec le sucre (1) pendant 10 min au fouet.

7. Incorporez la farine et la poudre de cacao tamisées, à la Maryse.

8. Montez les blancs avec le sucre (2) et incorporez-les délicatement.

9. Faites fondre le beurre et incorporez-le au biscuit.

10. Coulez le biscuit dans un cercle de 18 cm de diamètre.

11. Parsemez de grué de cacao et enfournez pour 45 min à 160 °C.

D • Le sirop au kirsch

12. Portez à ébullition l'eau, le jus, le sucre et la vanille, ajoutez le kirsch hors du feu.

E • Le gel de griottes

13. Mélangez la fécule dans un peu de purée, chauffez le reste de purée et le sucre, ajoutez le premier mélange et portez à ébullition. Hors du feu rajoutez la masse de gélatine, les griottes et zestes de citron vert.

14. Coulez le gel dans votre cercle ou moule en polycarbonate de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Laissez au moins 45 min au frais.

F • La mousse au chocolat

15. Chauffez le lait, la crème (1) et le sucre inverti, versez dans les jaunes battus, remettez le tout à cuire à 78 °C comme une crème anglaise normale.

16. Versez la crème anglaise en trois fois sur le chocolat et mélangez bien à la Maryse.

17. Montez la crème, puis incorporez-la au premier mélange.

G • Le montage

18. Imbibez votre biscuit avec le sirop (à 45 °C environ), des deux côtés.

19. Posez le biscuit sur le gel de griottes, enfoncez très légèrement.

20. Versez la mousse dès qu'elle est faite, à hauteur du cercle, congelez 6 h.

H • La chantilly

21. Montez en chantilly les éléments et réservez dans une poche à douille.

I • L'enrobage et les finitions

22. Faites fondre le beurre de cacao, versez-le sur le chocolat. Laissez redescendre à 35 °C.

23. Trempez l'entremets congelé dans l'enrobage en vous aidant d'un couteau,.

24. Laissez s'égoutter sur une grille. Versez le glaçage noir à 35 °C sur l'entremets.

25. À l'aide d'une grande spatule, enlevez l'excédent.

26. Parsemez de grué de cacao

27. Posez l'entremets sur votre disque de pâte cuite.

28. Avec une douille saint-honoré, pochez la chantilly de manière irrégulière.

29. Déposez des demi-cerises confites.

30. Terminez en râpant des zestes de citron vert et du chocolat.

ASTUCE

Le premier enrobage permet notamment de lisser l'entremets pour avoir ensuite le glaçage le plus régulier possible.

DES VARIATIONS ÉTONNANTES

Peut-être gardez-vous encore une image ternie de la forêt-noire. Un gâteau que l'on retrouvait chez nos grands-parents, parfois détrempé, souvent coiffé de ces inquiétantes cerises confites d'un rose vif et translucide. La forêt-noire mérite pourtant que vous la revisitiez. Il se dégage une magie certaine de sa composition simple : l'intensité cacaotée du biscuit imbibé au kirsch, la légèreté absolue de la chantilly et les cerises confites. Ces trois couleurs, blanc, noir et rouge, pourraient être une référence directe au costume traditionnel de la Forêt-Noire, région montagneuse du sud-ouest de l'Allemagne. Si les origines des gâteaux sont toujours floues, son décor traditionnel de copeaux de chocolat est pour nous synonyme d'une joie certaine ! Peut-être en tomberez-vous en tout cas amoureux·ses avec ces quelques variations supplémentaires.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 109

©EMILIE.GUELPA

FORÊT-NOIRE

Par Christine Ferber

Recette extraite du livre* Petits et Grands Gâteaux de nos régions *par Michel Tanguy, chez Ducasse éditions

Au cœur de l'Alsace, cette immense pâtissière, qui inspire notamment son ami Pierre Hermé, est logiquement une spécialiste de la forêt-noire. Dans son livre consacré aux meilleurs gâteaux de France, le journaliste Michel Tanguy en présente la recette : « Christine Ferber, la pâtissière de Niedermorschwihr, perpétue la recette de son père. Cette forêt-noire, très appréciée par sa clientèle, a notamment contribué à sa réputation. » Une version parfaitement équilibrée qui mérite les meilleures cerises que vous pourrez trouver.

©DR

FORÊT-NOIRE

Par Philippe Tayac (Nice)

Ce n'est pas parce qu'on a posé ses valises dans une des régions les plus solaires qui soient qu'on ne peut pas aimer plonger sa cuillère dans ce gâteau du grand froid ! Le jeune chef Philippe Tayac, désormais bien implanté dans la ville où il a grandi, a imaginé sa forêt-noire sous une forme contemporaine et très chic. Mais côté composition, c'est l'épure du gâteau qui séduit ! Une ganache montée bien vanillée en guise de chantilly, un biscuit chocolat sans farine (et donc un gâteau sans gluten), un confit de cerises, quelques cerises confites et le tour est joué !

FORÊT-NOIRE

Par Cyril Lignac et Benoit Couvrand (Pâtisserie Cyril Lignac, Paris et Saint-Tropez)

Cyril Lignac et Benoit Couvrand aiment rendre hommage aux classiques en les retravaillant subtilement, allégeant l'ensemble et affinant le visuel. Cette forêt-noire en est un magnifique exemple, renforçant le parfum de chocolat avec l'ajout d'une mousse au chocolat légère. Et le côté aérien de la chantilly est ici traduit par une double crème vanille, une ganache montée et une crème légère de lait à la vanille. Un vrai régal, magnifiquement présent comme une charlotte moderne et élégante.

©YANN DERET

Des gâteaux et des plantes

La brillante Ophélie Barès vient d'ouvrir sa boutique à Asnières, et elle ne désemplit pas. Les clients accourent depuis l'autre bout du département pour se fournir chez elle en délicieux pains, mais aussi pâtisseries de très grande classe. Il faut dire que la jeune pâtissière sait comme personne allier gourmandise et élégance. Dans ce très beau livre qui vient de paraître aux éditions Ulmer, elle détaille ses meilleures recettes, avec quelque chose de plus : son goût pour les herbes et les fleurs, qu'elle sait associer avec intuition et justesse. En voici quelques précieux extraits.

recettes **Ophélie Barès** photographies **Thomas Dhellemmes et Océane Toubert**

Entremets pamplemousse-menthe

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 108

RECETTE FACILE

Gâteau fondant au citron & à la menthe

Pour : **6-8 PARTS**

POUR LE GÂTEAU AU CITRON

- **2** citrons jaunes (100 g)
- **90 g** de beurre
- **200 g** (4 unités) d'œufs
- **300 g** de sucre
- **220 g** de farine
- **4 g** de levure chimique
- **1** pincée de fleur de sel
- **125 g** de crème liquide entière
- **6 g** de feuilles de menthe fraîche

POUR LE GLAÇAGE À L'EAU AU CITRON

- **300 g** de sucre glace
- Le jus de 2 citrons (50 g)
- **5** feuilles de menthe fraîche

LE GÂTEAU AU CITRON

✤Préchauffez le four à 160 °C.
✤Prélevez les zestes des citrons. Pressez-les pour en récupérer le jus, réservez.
✤Faites fondre le beurre, réservez.
✤Montez au fouet les œufs, le sucre et les zestes de citron jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez délicatement la farine, la levure chimique et la fleur de sel, puis le beurre fondu tempéré et la crème liquide. Hachez les feuilles de menthe et ajoutez-les à l'appareil.
✤Beurrez et farinez un moule à gâteau et versez l'appareil aux 3/4. Cuisez 10 min à 160 °C, puis 15 min à 150 °C et enfin 20 min à 130 °C.
✤Quand le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille et imbibez-le avec le jus de citron (ne pas éteindre le four).

LE GLAÇAGE À L'EAU AU CITRON

✤Remontez la température du four à 180 °C.
✤Coupez aux ciseaux la menthe en tout petits morceaux.
✤Mélangez au fouet le sucre glace et le jus de citron. Incorporez la menthe coupée et mélangez.

LA FINITION

✤Recouvrez entièrement le gâteau de glaçage, puis repassez-le 2-3 min au four. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir afin que la pellicule de glaçage se solidifie.
✤Vous pouvez remplacer la crème liquide par de la crème fraîche. Comme ce gâteau est imbibé de jus de citron frais, il se conserve 2 jours maximum.

RECETTE FACILE

Sablés noisette & romarin

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 108

RECETTE FACILE

Flan parisien à la verveine

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 109

Encore ! La pâtisserie aux herbes aromatiques par Ophélie Barès, photographies de Thomas Dhellemmes et Océane Toubert, 35 € aux éditions Ulmer.

Un goûter en France

Passionné de gastronomie en général et de pâtisserie en particulier, le journaliste Michel Tanguy a fait cet hiver le tour des spécialités de gâteaux de nos régions. Dans cet ouvrage très réussi paru aux éditions Alain Ducasse, il s'attelle à nous révéler anecdotes croustillantes et délicieuses recettes, et parcourt la France avec curiosité et bien sûr, gourmandise. Un livre de référence, qui donne furieusement envie de se mettre derrière les fourneaux.

texte **Michel Tanguy** photographies **Émilie Guelpa**

Gâteau de Saint-Genix

*Recette d'**Étienne Bavuz,** boulangerie-pâtisserie Labully à Saint-Genix-sur-Guiers, en Savoie*

Le saint-genix prouve bien la manière dont la gastronomie, et dans le cas présent une viennoiserie, peut faire écho à son terroir. Tout le monde sait aujourd'hui que cette délicieuse brioche fondante garnie de pralines roses concassées se déguste dans la région lyonnaise. Son histoire est également une belle illustration de transmission puisque l'apprenti a pris la relève du maître. Souhaitons que cette recette vive encore de nombreuses années.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 107

RECETTE FACILE

Creusois

*Recette de **Sylvie** et **Didier Giraud**,*
pâtisserie Sylvie et Didier Giraud à Guéret dans la Creuse

La renommée de ce gâteau est relativement récente. En 1969, le syndicat des pâtissiers de la Creuse a découvert un parchemin du XVe siècle dans les ruines d'un monastère en démolition. Il renfermait la recette d'un gâteau préparé par les moines, à base de beurre et de noisette, et cuit dans des tuiles creuses. Depuis cette découverte, seuls les membres du syndicat sont habilités à réaliser ce gâteau en suivant la recette originale.

Pour : **6 PARTS**

- **90 g** de beurre d'Isigny
- **100 g** de blancs d'œufs
- **40 g** de noisettes décortiquées
- **40 g** de farine T55
- **120 g** de sucre

✣ Faites fondre le beurre en parcelles et donnez-lui une belle couleur noisette, il doit mousser sans cuire.
✣ Montez les blancs en neige au bain-marie à 43 °C.
✣ Torréfiez les noisettes sur une plaque pendant 10 min dans un four préchauffé à 160 °C. Laissez-les refroidir avant de les concasser.
✣ Mélangez la farine, le sucre et les noisettes concassées, puis incorporez-les en pluie dans les blancs en neige.
✣ Ajoutez le beurre noisette fondu, quelques noisettes grossièrement broyées, puis versez l'appareil dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre et faites cuire 35 min dans un four préchauffé à 160 °C.
✣ Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

RECETTE FACILE

Gâteau nantais

*Recette de **Vincent Guerlais**,*
pâtissier chocolatier à Nantes en Loire-Atlantique

Le gâteau nantais, moelleux et riche en amandes, a été créé au début du XIXe siècle. On attribue sa paternité à Monsieur Rouleau, maître fouacier qui aurait eu l'idée d'utiliser les produits arrivant des colonies antillaises au port de Nantes pour réaliser cette pâtisserie. Par la suite, la société Lefèvre-Utile (LU) le fabriqua de 1910 à 1972, contribuant ainsi à sa popularité. Aujourd'hui, le gâteau nantais demeure un symbole emblématique de la ville et continue de séduire les gourmands.

Pour : **4 À 6 PARTS**

POUR LE GÂTEAU

- **100 g** de beurre pommade
- **125 g** de sucre cristal
- **85 g** de poudre d'amandes
- **3** œufs
- **32 g** de farine T55
- **1** pincée de sel
- **2** c. à s. de rhum ambré

POUR LE SIROP

- **60 g** d'eau
- **60 g** de sucre
- **2** c. à s. de rhum ambré

POUR LE GLAÇAGE

- **150 g** de sucre glace
- **2** c. à s. de rhum ambré
- **1** c. à s. d'eau

LE GÂTEAU

✣ Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, mélangez le beurre coupé en morceaux et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Au bout de 2 min, versez la poudre d'amandes, mélangez bien puis versez les œufs préalablement battus.
✣ Ajoutez la farine tamisée, une pincée de sel et le rhum, mélangez soigneusement à l'aide d'une Maryse puis débarrassez dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre beurré.
✣ Faites cuire entre 25 et 30 min dans un four préchauffé à 170 °C. Vous pouvez vérifier la cuisson en plongeant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
✣ Démoulez le gâteau sur une grille et réservez-le à température ambiante.

LE SIROP

✣ Dans une casserole, portez l'eau, le sucre et le rhum à ébullition, puis versez le sirop sur toute la surface du gâteau.

LE GLAÇAGE

✣ Fouettez le sucre glace, le rhum et l'eau, puis étalez le glaçage obtenu à l'aide d'une spatule sur toute la surface du gâteau encore chaud.

Frescati de Sète

Recette de ***Serge Aprile****,*
pâtisserie Le Frescati à Sète, dans l'Hérault

Très en vogue au milieu du XIXe siècle, ce gâteau aurait été créé au café Frascati, un lieu fréquenté par le Tout-Paris à l'époque du Directoire. Il deviendra le frescati en prenant le chemin du Sud. À l'origine, il était constitué d'une génoise aux fruits confits cuite dans un moule à savarin, abricotée et décorée. À Sète, Serge Aprile a amélioré la recette dont il assure la pérennité, et en propose aussi une version vendue à la tranche.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 107

Gâteau basque

Recette de la pâtisserie ***Miremont Biarritz****, dans les Pyrénées-Atlantiques*

Le gâteau basque reste au fil des années l'emblème de sa région. Impossible pour un touriste de ne pas goûter à la fameuse pâtisserie lors de son séjour. C'est dire l'importance de ces spécialités régionales dans la vie de nos territoires. À Biarritz, l'emblématique maison Miremont perpétue avec soin la tradition de ce gâteau sous la direction de Jean-Marcel Toledo. Il se déguste aujourd'hui nature, à la cerise, et même au caramel.

Pour : **6 À 8 PARTS**

POUR LA PÂTE

176 g	de beurre
264 g	de sucre roux
2 g	de sel
2	petits œufs
PM	de rhum brun
11 g	de vanille liquide
450 g	de farine T55
8 g	de poudre à lever

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g	de lait entier
1	gousse de vanille
120 g	de sucre
2	jaunes d'œufs
2	œufs
50 g	de farine T55
20 g	de poudre d'amandes Marcona d'Espagne
10 g	de rhum ambré

LA PÂTE

✜Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, mélangez le beurre en morceaux, le sucre et le sel afin d'obtenir un appareil crémeux et lisse. Incorporez les œufs (à température ambiante) un par un, en veillant à homogénéiser l'appareil entre chaque œuf.

✜Ajoutez le rhum et la vanille liquide et travaillez de nouveau le mélange.

✜Une fois la préparation bien lisse, incorporez la farine et la poudre à lever préalablement tamisées. Attention, la pâte ne doit pas coller.

✜Débarrassez la pâte sur le plan de travail, abaissez-la légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis filmez au contact et laissez reposer 30 min minimum au réfrigérateur.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✜Dans une casserole, portez le lait et la gousse de vanille fendue et grattée à ébullition. Laissez infuser une vingtaine de minutes à couvert. Complétez le poids en lait afin de revenir au poids de départ puis redonnez un bouillon.

✜Mélangez le sucre, les jaunes et les œufs entiers, la farine et la poudre d'amandes et versez la moitié du lait sur cet appareil. Reversez le tout dans la casserole en remuant à l'aide d'un fouet puis faites épaissir sur feu moyen durant 5 min sans cesser de remuer.

✜Hors du feu, ajoutez le rhum puis débarrassez en bac (ou en plaque à rebords), filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante.

LE MONTAGE

✜Étalez la pâte en rectangle sur 0,5 cm d'épaisseur et découpez 2 disques de la taille du moule à manqué de 20 cm. Placez le premier disque de pâte au fond du moule. Versez la crème au centre et répartissez-la à l'aide d'une spatule coudée de manière homogène, en veillant toutefois à laisser un espace de 2 cm par rapport aux bords du moule. Couvrez d'un second disque, appuyez légèrement sur les pourtours afin de sceller les deux disques puis dorez la surface au pinceau avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de lait. Décorez la surface de la pâte à la fourchette puis enfournez 45 min environ dans un four préchauffé à 145 °C. La pâte doit prendre une belle coloration dorée.

✜Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir 1 h à température ambiante. Démoulez et dégustez.

Petits et grands gâteaux de nos régions, par Michel Tanguy, photographies Émilie Guelpa, 25,90 € aux éd. Ducasse.

RECETTE FACILE

La tarta de queso

De Kamel Saci (Léonie, Paris)

C'est le gâteau de grand-mère espagnole par excellence, celui qui a régalé Kamel Saci durant son enfance dans le Sud-Ouest et qu'il rapportait de ses vacances passées de l'autre côté des Pyrénées. Le boulanger a souhaité faire découvrir à sa clientèle toute la gourmandise et la générosité de ce gâteau au fromage.

texte **Matthieu Aussudre**
photographies **Sébastien Dubois-Didcock**

Kamel Saci aurait pu avoir mille vies, mais c'est la boulangerie qu'il a choisie. Jeune judoka talentueux, il entre en centre de formation à l'âge de 14 ans. À 20 ans, il se blesse au genou et rate une saison de compétition. Kamel se retrouve alors avec un agenda considérablement allégé et s'inscrit auprès d'une boîte d'intérim. Celle-ci l'envoie dans une boulangerie à Caudéran, près de Bordeaux, où le judoka est initié au métier. Il devait y rester 48 heures, il y restera un an et demi. Son patron, compagnon, l'envoie passer son CAP à Paris et Kamel entre chez Éric Kayser. Diplôme en poche, il entame alors un tour du monde où il travaille pour de multiples affaires de boulangerie : Londres, Barcelone, Miami, New York, Bangkok. À son retour en France en 2020, il décide d'acheter une boulangerie, rue de Lévis : Léonie.

Kamel puise alors dans toutes ses expériences passées pour monter une boulangerie moderne, une « néo-boulangerie » comme on les appelle : look contemporain, ouverte aux influences internationales tout en voulant mettre en valeur le patrimoine artisanal français, et rigoureuse sur les matières premières. Léonie a depuis eu des petites sœurs, deux ouvertes en 2022 et une en 2023. Loin de désirer une expansion sans limites, Kamel souhaite que ses boulangeries restent des commerces de proximité, en restant à l'écoute des désirs et des pratiques des habitants du quartier : « Le but n'est pas de monter une multinationale, on veut rester près des gens. Chaque quartier a sa population, son énergie, donc on vient avec notre identité, nos produits et on adapte le format aux clients. »

Le pain a toujours eu une place importante dans l'alimentation de Kamel Saci, gascon et bon vivant. Celui-ci a d'ailleurs souhaité valoriser plusieurs produits du Sud-Ouest français et du Pays basque espagnol où l'ex-judoka a l'habitude de passer des vacances, à l'instar de cette tarta de queso. Des spécialités rustiques qui côtoient des produits davantage dans l'air du temps, mais toujours dans une idée de qualité et de générosité, c'est ce que vous trouverez si vous poussez la porte d'une des boulangeries Léonie.

Tarta de queso

RECETTE FACILE

Par Kamel Saci (Léonie, Paris)

POUR **1 GÂTEAU DE 8-10 PARTS** | PRÉPARATION **7 MIN** | CUISSON **40 MIN** | REPOS **1 NUIT**

- **1 kg** de crème de fromage (cream cheese)
- **7** œufs
- **50 g** de Maïzena
- **400 g** de sucre
- **500 g** de crème liquide

1. Dans un cul-de-poule, mettez la crème de fromage.

2. Ajoutez les œufs entiers battus au préalable.

3. Versez la Maïzena. Versez le sucre, ajoutez la crème liquide.

4. Fouettez le mélange.

5. Mouillez le papier cuisson pour le rendre plus malléable, et essorez-le.

6. Préparez votre moule à manquer démontable et chemisez-le avec le papier cuisson humide.

7. Versez l'appareil dans le moule à manqué.

8. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

9. Enfournez au four ventilé pour 40-45 min à 210 °C. Laissez refroidir à l'air libre 4 à 5 h avant de servir.

DES VARIATIONS

Cheesecake, käsekuchen, tarta de queso, tourteau fromager... le gâteau au fromage est présent dans bon nombre de cultures culinaires occidentales. Dense ou léger, crémeux ou moelleux, il s'interprète de multiples façons et nourrit l'inspiration des pâtissiers d'aujourd'hui.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 112

CHEESECAKE AU LABNEH

Par Babka Zana (Paris)

Sur un disque de pâte sablée parfumée aux agrumes se dresse un majestueux dôme d'un appareil en apparence dense, mais en réalité terriblement fondant et duveteux. Ses notes acidulées et fromagères lui sont données par le labneh (ce fromage libanais qui rend fou les foodies), une idée géniale signée Babka Zana.

RECETTE FACILE

©GÉRALDINE MARTENS

MAZALTOV

Par Jean-Paul Hévin

RECETTE FACILE

C'est un grand classique de la cuisine yiddish, au carrefour des cultures culinaires germaniques et ashkénazes. Le käsekuchen a fait le succès des delis new-yorkais et des traiteurs de la rue des Rosiers. Il est ici réinterprété par le pâtissier-chocolatier Jean-Paul Hévin qui signe une version allégée, aérienne même, avec cette douce sensation de croquer dans un nuage.

©JEAN-PAUL HÉVIN

©CAROLINE FACCIOLI

RECETTE FACILE

CHEESECAKE

Par Mori Yoshida (Paris)

Mori Yoshida s'est inspiré d'un cheesecake new-yorkais, qu'il préparait lorsqu'il travaillait dans un hôtel américain au Japon, pour proposer sa propre interprétation au public parisien. Le sablé au miel bien sucré contraste avec un appareil très aérien délicatement parfumé au citron. Le cheesecake qu'on aimerait trouver à n'importe quel coin de rue, de Paris à Brooklyn.

Pourquoi mes desserts alcoolisés n'ont pas le goût désiré ?

Grand Marnier, rhum, Bénédictine, kirsch ont souvent leur place en pâtisserie. Et bien que les modes changent, ces alcools sont encore en usage, pour compléter un fruit ou rehausser une saveur. Comment bien doser le rhum du baba ? Flamber des crêpes et pas son budget ? Garder le goût du Grand Marnier dans le soufflé ? Suivez le guide !

texte **Jean Mathat-Christol**

PARCE QUE CE N'EST **PAS LE BON PRODUIT**

Il faut remarquer que l'alcool, tout comme le sucre et le beurre, sert autant à donner du goût qu'à allonger la conservation des produits. Malgré tout, son choix est important : si vous pouvez sans trop de risque intervertir deux alcools aux titrages identiques et aux goûts voisins (par exemple le Grand Marnier et le Cointreau), ne vous aventurez pas à faire un baba au curaçao ou un colonel au pastis !

PARCE QU'IL **N'Y EN A PAS ASSEZ**

Deux sortes de desserts contiennent de l'alcool : les desserts où il domine (le baba au rhum) et ceux où il est secondaire (fraisier). Dans les deux cas, les temps changent et l'on ne trouve plus de recettes où les sirops sont dosés à 50 % : moitié sirop, moitié alcool. De nos jours, on compte environ 12-13 % du poids du sirop en alcool (ainsi, pour 200 g de sirop bouilli, vous ajouterez environ 25 g d'alcool hors du feu). Mais le résultat est bien moins puissant qu'autrefois. Si vous voulez intensifier la note alcoolisée, rappelez-vous que les biscuits à entremets sont étudiés pour absorber une grande quantité de liquide ; n'ayez pas peur de passer un deuxième coup de pinceau !

PARCE QUE **L'ALCOOL A BOUILLI**

Gardez en tête que si l'eau bout en général à 100 °C, l'alcool bout, lui, à 78 °C. L'aromatisation d'une crème pâtissière, par exemple, se fera donc toujours à froid ou lorsque la préparation est à peine tiède : si on dilue un alcool pur (kirsch, Bénédictine, mandarine impériale, etc.) dans une préparation trop chaude, on neutralise son alcool et avec lui, une partie de ses composés aromatiques.

PARCE QUE **LE VIN A CUIT TROP LONGTEMPS**

Contre toute attente, le vin chaud ne cuit pas indéfiniment, au risque de perdre tout son alcool (voilà pourquoi le bœuf bourguignon ne représente aucun danger pour les femmes enceintes et les enfants). Ainsi, si vous faites des fruits pochés au vin, il faut éviter de les cuire trop longtemps et trop fort : en général, une vingtaine de minutes en dessous du point d'ébullition suffisent. La quantité de sucre dépend de vos goûts et de la maturité des fruits ; notez cependant une astuce : si les fruits flottent, il y a trop de sucre, et s'ils tombent au fond de la casserole, il n'y en a pas assez. Pour corser le goût du sirop de pochage, vous pouvez laisser les fruits dedans le temps qu'il refroidisse complètement.

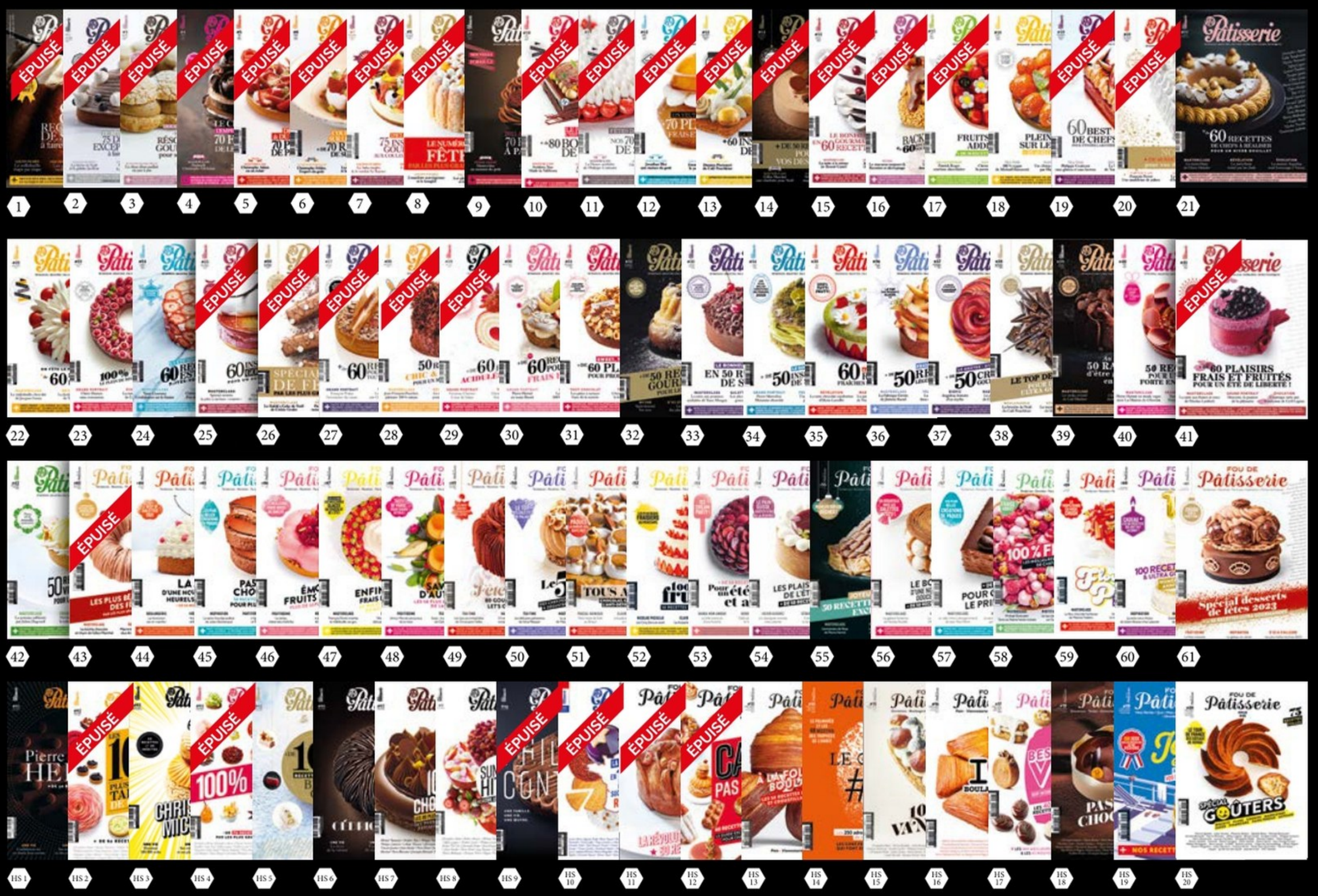
PARCE QUE **LE FLAMBAGE A TROP TARDÉ**

Le flambage des ingrédients répond à un timing très pointu : les fruits sont sautés à feu moyen-fort dans un caramel léger et beurré, puis flambés, après quoi ils sont décantés (retirés du feu) tandis que le jus est réduit ou déglacé. Si le flambage est retardé, l'alcool va s'évaporer de façon aléatoire et le jus va devenir acide, voire âcre. Il faudra recommencer pour obtenir un jus de service savoureux. À noter que les fruits ne brûlent pas lors du flambage, car la chaleur de combustion est essentiellement absorbée par la vaporisation de l'eau contenue dans le spiritueux choisi.

LE BABA AU RHUM

Initialement imbibé avec du vin doux (malaga ou porto) pour éviter au roi de Pologne édenté Stanislas Leszczynski de mâcher, le baba est passé à la postérité pour le rhum brun qui lui est désormais associé. En général, il est largement imbibé de sirop vanillé, égoutté, puis imbibé de rhum pur. Lorsqu'il est servi en brasserie dans sa forme de baba bouchon, la quantité de rhum est laissée à la discrétion du client auquel on apporte une bouteille à table !

FOU DE Pâtisserie



COMMANDEZ LES ANCIENS NUMÉROS

PAR INTERNET EN QUELQUES CLICS SUR
PRESSMACKER.ABOSHOP.FR

Coupon à découper, photocopier ou recopier et à nous retourner par courrier accompagné de votre règlement à :

Abonn'escient – TBS Group / FOU DE PÂTISSERIE
20 rue Rouget de Lisle 92130 Issy les Moulineaux.

☐ OUI, je commande les anciens numéros de FOU DE PÂTISSERIE :
☐ N°9 ☐ N°18 ☐ N°21 ☐ N°22 ☐ N°23 ☐ N°24
au tarif unitaire port inclus de : ☐ 8,90 €
☐ N°30 ☐ N°31 ☐ N°32 ☐ N°33 ☐ N°34 ☐ N°35 ☐ N°36 ☐ N°37 ☐ N°38 ☐ N°39 ☐ N°40 ☐ N°42 ☐ N°44 ☐ N°45 ☐ N°46 ☐ N°47
au tarif unitaire port inclus de : ☐ 9,40 €
☐ N°48 ☐ N°49 ☐ N°50 ☐ N°51 ☐ N°52 ☐ N°54 ☐ N°55 ☐ N°56 ☐ N°57 ☐ N°58 ☐ N°59 ☐ HS 19 ☐ N°60 ☐ N°61
au tarif unitaire port inclus de : ☐ 9,80 €
☐ HS 1 ☐ HS 3 ☐ HS 6
au tarif unitaire port inclus de : ☐ HS 13,80 €
☐ HS 5 ☐ HS 7 ☐ HS 8 ☐ HS 13 ☐ HS 15 ☐ HS 16 ☐ HS 17 ☐ HS 18 ☐ HS 20
au tarif unitaire port inclus de : ☐ HS 11,40 €
☐ HS 14 **au tarif unitaire port inclus de :** ☐ HS 12,90 €
Offre réservée pour la France métropolitaine

Pour l'étranger merci de commander directement sur la boutique en ligne
Soit un total de :.....numéros x.....€ TTC
=.....TTC, port inclus

DEUX FAÇONS SIMPLES DE COMMANDER

PAR COURRIER

MES COORDONNÉES

NOM..... **PRÉNOM** .....
SOCIETÉ.....
ADRESSE.....
CODE POSTAL |_|_|_|_|_|
VILLE.....
PAYS.....
.....
ADRESSE E-MAIL.....
.....
TÉLÉPHONE |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Je règle par:
☐ **CHÈQUE À L'ORDRE DE PRESSMAKER**
☐ **CARTE BANCAIRE :**
N° CB _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ **DATE D'EXPIRATION** _ _ / _ _
N° CRYPTOGRAMME (3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CB): _ _ _
DATE _ _ / _ _ / _ _
☐ **SIGNATURE OBLIGATOIRE :**

V17

Les commandes seront prises en compte dans un délai d'un mois après réception du règlement. Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification. Pour cela, vous pouvez adresser un courrier à ABONN'ESCIENT / FOU DE PÂTISSERIE 235 avenue le Jour se Lève 92100 Boulogne Billancourt
Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont communiquées au destinataire les traitant. Si vous n'acceptez pas que ces données soient utilisées ultérieurement, cochez la case ci-contre ☐

CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtissiers professionnels. Tous les jours, l'équipe de *Fou de Pâtisserie* donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

INDEX DES RECETTES

Apple Bomb 102
Babka noisette 100
Cake au caramel 60
Calissons 92
Chausson aux pommes..... 101
Chausson aux pommes..... 102
Chaussons aux pommes..... 102
Cheesecake..... 112
Cheesecake au labneh 112
Cookie géant 63
Creusois 82
Danish pomme-cardamome 105
Éclair praliné comme un paris-brest..... 62
Éclair vanille..... 100
Entremets pamplemousse-menthe..... 108
Flan parisien à la verveine..... 109
Forêt-noire (Jeffrey Cagnes) 101
Forêt-noire (Carl Marletti)..... 74
Forêt-noire (Christine Ferber)..... 110
Forêt-noire (Cyril Lignac)..... 110
Forêt-noire (Philippe Tayac) 109
Frescati de Sète..... 107
Galette amande..... 97
Galette amandes brutes et rhum..... 65
Galette calisson 96
Galette cookie..... 96
Galette des Rois 2024..... 95
Galette pistache et fleur d'oranger 97
Galette Reine Mandarine..... 99
Galette Vendôme..... 98
Gâteau basque 84
Gâteau fondant au citron & à la menthe 79
Gâteau nantais 82
Gâteau Saint-Genix..... 107
Le flan by Lenôtre 55
Macaron créatif aux fruits exotiques..... 111
Mazaltov 113
Pomme-cognac 104
Pralines roses 94
Sablés noisette & romarin 108
Sillage automnal 106
Tarta de queso..... 87
Tarte chocolat & olive noire de Kalamata..... 111
Tarte Tatin..... 106
Tartelette rosace pomme..... 103
Vague de pomme à la vanille 103

LEÇON DE CONFISERIE AU CORDON BLEU

Cet hiver, la prestigieuse école de gastronomie publie chez Larousse un magnifique livre, abouti et détaillé, entièrement consacré à l'art délicat de la confiserie. Un livre où tout fait envie et cela tombe bien, car les explications claires rendent les techniques et tours de main très accessibles. En voici deux extraits, consacrés à deux recettes emblématiques de nos confiseries régionales : les calissons et les pralines roses.

POUR LA GLACE ROYALE

- **100 g** de sucre glace
- **20 g** de blanc d'œuf
- **2 g** de jus de citron
- **2 g** de vinaigre blanc

MATÉRIEL

- 1 cadre de 20 cm de côté et 1 cm de haut
- 1 tapis en silicone
- 1 robot ménager

JOUR 1

Posez le cadre sur le tapis en silicone. Mettez les amandes dans le robot ménager et mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

LE SIROP DE SUCRE CUIT

✣ Versez l'eau et le sucre dans une casserole, mélangez pour dissoudre le sucre, puis ajoutez le glucose. Faites chauffer jusqu'à ce que la température atteigne 120 °C (boulé).

✣ Avec précaution, versez dans le robot sur la poudre d'amandes, puis mixez 2 min.

✣ Ajoutez le miel, le sel, les graines de vanille, les écorces d'oranges confites et le melon confit coupés en petits morceaux, les zestes et la fleur d'oranger (1). Mixez 5 min jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène (2).

LE MONTAGE

✣ Versez la pâte dans le cadre et étalez pour lisser la surface à l'aide d'une spatule (3). Découpez la feuille de papier azyme en un carré de 20 cm de

CALISSONS

Provence

Ces spécialités d'Aix-en-Provence datent du xviie siècle. Elles étaient alors distribuées lors de cérémonies religieuses pour commémorer la peste de 1630. Désormais disponibles toute l'année, les calissons contiennent de l'eau de fleur d'oranger, du miel, du melon confit et des écorces d'oranges confites : des ingrédients souvent associés à cette région.

POUR : **50 CALISSONS**
PRÉPARATION **1 H**
REPOS **13 H À 15 H**
CUISSON **10 MIN**

- **225 g** d'amandes émondées
- **10 g** de miel
- **1** petite pincée de sel
- **½** gousse de vanille fendue et grattée
- **135 g** d'écorces d'oranges confites
- **90 g** de melon confit
- • Le zeste de 1 citron
- • Le zeste de 1 orange
- **5 g** d'eau de fleur d'oranger
- **1** feuille de papier azyme

POUR LE SIROP DE SUCRE CUIT

- **45 g** d'eau
- **135 g** de sucre en poudre
- **35 g** de glucose

côté. Déposez-la par-dessus, puis pressez bien avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle adhère (4).
Laissez sécher à température ambiante 12 h minimum.

JOUR 2

LA GLACE ROYALE

✤ Tamisez le sucre glace dans un bol. Ajoutez le blanc d'œuf et fouettez bien. Ajoutez le jus de citron et le vinaigre blanc, puis continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse et souple.
✤ Sortez la pâte à calissons desséchée du cadre en passant la lame d'un petit couteau sur le pourtour intérieur et posez-la côté papier azyme sur du papier sulfurisé.
✤ Versez la glace royale sur la pâte à calissons et, à l'aide d'une spatule, étalez-la uniformément jusqu'à 1 mm d'épaisseur (5).
✤ Laissez sécher la glace royale 10 à 15 min environ, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt, puis, à l'aide d'un grand couteau légèrement trempé dans l'eau froide, marquez des losanges de 3,5 cm x 2 cm. Découpez les calissons (6).
✤ Laissez sécher complètement la glace royale 3 h minimum à température ambiante ou placez les calissons sur une grille et séchez-les dans un four préchauffé à 40 °C pendant 1 h. Laissez refroidir avant de déguster.
✤ Conservez les calissons dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 1 mois.

ASTUCE DU CHEF

Attendez que la glace royale commence à figer légèrement avant de couper les calissons afin d'obtenir une coupe nette. Mais n'attendez pas que la glace royale soit complètement figée avant de découper les calissons, autrement elle deviendrait trop cassante.

PRALINES ROSES

Lyon

Spécialité de la région lyonnaise, la praline rose a été inventée au xixe siècle et fait le bonheur des gourmets du monde entier. Grâce à sa couleur, elle nous fait retomber en enfance.

POUR : **600 G DE PRALINES ROSES**
PRÉPARATION **1 H**
REPOS **4 H (FACULTATIF)**
CUISSON **40 MIN**

300 g d'amandes entières brutes

POUR LE SIROP DE SUCRE CUIT

150 g d'eau
300 g de sucre en poudre
5 gouttes de colorant alimentaire liquide rouge

POUR L'ENROBAGE (FACULTATIF)

25 g d'huile de pépins de raisin
3 g de cire d'abeille

MATÉRIEL

- 1 bassine en cuivre à sirop
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 grille

✣ Préchauffez le four à 170 °C. Mettez les amandes sur une plaque de cuisson et enfournez pour 10 min. Laissez les amandes refroidir à température ambiante, puis versez-les dans la bassine en cuivre.

LE SIROP DE SUCRE CUIT

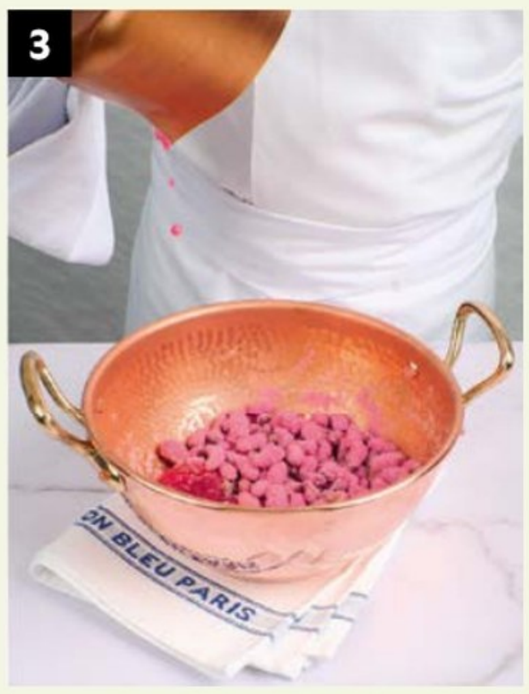
✣ Versez l'eau et le sucre dans une grande casserole, mélangez pour dissoudre le sucre, puis ajoutez le colorant. Faites chauffer jusqu'à ce que la température atteigne 118 °C (petit boulé) au thermomètre de cuisson.
✣ Avec précaution, versez le sirop de sucre en filet (1) sur les amandes, puis, à l'aide d'une spatule rigide, mélangez bien pour enrober les amandes du sirop et remuez jusqu'à ce qu'elles soient couvertes de poudre blanche (sablées) (2).
✣ Versez les amandes sablées dans le tamis sur du papier sulfurisé pour récupérer le surplus de sucre qui n'a pas enrobé les amandes. Remettez les amandes sablées dans la bassine en cuivre.
✣ Versez le surplus de sucre dans la casserole. Portez à 118 °C (si le sucre est trop sec, n'hésitez pas à ajouter 2 c. à s. d'eau pour légèrement le liquéfier).
✣ Avec précaution, versez le sirop de sucre sur les amandes et mélangez pour continuer à les enrober (3).
✣ Répétez l'opération 5 fois environ, jusqu'à ce que les amandes soient bien recouvertes de sucre et que tout le sucre soit utilisé.
✣ Versez les amandes sur la grille placée sur une plaque à rebords afin que les miettes de sucre en trop se séparent des pralines roses et laissez refroidir à température ambiante (4).

L'ENROBAGE (FACULTATIF)

✣ Mettez les pralines roses dans la bassine (ou dans un bol).
✣ Dans une petite casserole sur feu doux, versez l'huile et la cire. Laissez fondre, puis versez sur les pralines et remuez à l'aide de la spatule rigide afin de bien enrober les pralines roses.
✣ Versez les pralines roses sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis laissez-les reposer 4 h minimum pour que l'enrobage soit bien sec.
✣ Conservez les pralines roses dans une boîte hermétique plusieurs semaines à température ambiante.

ASTUCES DU CHEF

Le cuivre est recommandé pour ses qualités de conduction de la chaleur. Le cas échéant, utilisez un bol en inox.
L'enrobage des pralines aide à apporter de la brillance et les protège de l'humidité



L'ÉCOLE DE LA CONFISERIE, LE CORDON BLEU. OUVRAGE COLLECTIF, PHOTOGRAPHIES CHARLY DESLANDES ET EMANUELLE LEVESQUE, 34,95 € AUX ÉDITIONS LAROUSSE.

Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages sont expliquées ici.

D'ICI ET D'AILLEURS

GALETTE AMANDES BRUTES ET RHUM

Par Laurent Le Daniel (Rennes)

POUR : **2 GALETTES DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
REPOS : **10 H**
CUISSON : **45 MIN**

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ
80 g de farine T65 (1)
160 g de beurre à 82 % de MG (1)
160 g de farine T65 (2)
5 g de sel fin
65 g d'eau
40 g de beurre à 82 % de MG (2)
POUR LA FRANGIPANE
250 g de beurre
200 g de sucre
200 g de poudre d'amandes grise (non mondée)
100 g d'amandes concassées
250 g d'œufs entiers
180 g de crème à 35 %
70 g de rhum
POUR LE MONTAGE
QS de cassonade
QS de sucre glace

LE FEUILLETAGE INVERSÉ
✤ Réalisez le beurre manié en mélangeant au crochet le beurre (1) mou et la farine (1). Façonnez en rectangle de 2 cm d'épaisseur, réservez au frais 2 h.
✤ Pour la détrempe, mélangez au robot muni du couteau la farine (2), le beurre (2) et le sel. Mouillez avec l'eau, mélangez au minimum afin d'obtenir une pâte homogène. Façonnez un rectangle et réservez aussi au frais 2 h.
✤ Abaissez le beurre en grand carré.
✤ Abaissez la détrempe en carré un plus petit, posez-la au milieu du beurre. Enfermez bien la pâte dans le beurre puis étalez en un long rectangle de 60 x 20 cm.
✤ Donnez un tour simple, laissez 2 h au frais, répétez cette opération trois fois au total.
✤ Laissez au moins 1 h au frais à la fin.
LA FRANGIPANE
✤ Incorporez le sucre au beurre pommade. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et les amandes concassées, commencez à foisonner.
✤ Ajoutez les œufs (à température ambiante) petit à petit en continuant à foisonner.
✤ Terminez par la crème et le rhum.
LE MONTAGE
✤ Étalez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Détaillez quatre disques de 20 cm de diamètre.
✤ Sur deux d'entre eux, pochez la frangipane sans aller jusqu'au bord : faites un disque de 17 cm de diamètre et 5 mm d'épaisseur. Mouillez légèrement le tour (la partie sans frangipane) avec un pinceau et de l'eau. Fermez avec le deuxième disque de feuilletage. Laissez 1 h au frais.
✤ Parsemez du sucre cassonade sur un papier sulfurisé, posez la galette dessus. Cuisez 45 min à 170 °C, laissez refroidir.
✤ Décorez avec un pochoir et du sucre glace.

GALETTE DES ROIS 2024

Par Maxence Barbot (Shangri-La Hôtel Paris)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 8 H**

POUR LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)
250 g de farine
5 g de sel
35 g de sucre
100 g de lait
43 g de beurre
18 g d'eau
11 g de levure de boulanger
125 g de beurre de tourage
POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
45 g de lait entier
1 g de vanille liquide
7 g de fécule
7 g de beurre
7 g de sucre semoule
11 g de jaune d'œuf
POUR LA FRANGIPANE
43 g de beurre
32 g de sucre glace
23 g de poudre de noisettes brutes
23 g d'amandes brutes en poudre
26 g d'œuf entier
4 g de fécule
¼ de gousse de vanille
13 g de pâte d'amande
5 g de rhum
2,5 g d'amaretto
70 g de crème pâtissière
POUR LE PRALINÉ À L'ANCIENNE
200 g de noisettes
100 g de sucre
POUR LES FINITIONS
QS de poudre de caramel
QS de noisettes
QS de pâte de noisettes

LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)
✤ Pétrissez tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) pendant 5 min en première vitesse. Montez en vitesse 2 pour 8 min de plus.
✤ Filmez au contact, laissez pointer à température ambiante (24 °C) pendant 45 min.
✤ Étalez la pâte en rectangle, laissez reposer 12 h au réfrigérateur.
✤ Étalez la pâte en long rectangle, le beurre en carré de même largeur. Enchâssez le beurre de tourage..
✤ Laissez 1 h au frais, donnez un tour double puis un tour simple.
✤ Laissez pousser votre pâton 2 h 15 à 2 h 30 entre 25 et 27 °C.
LA CRÈME PÂTISSIÈRE
✤ Blanchissez le jaune avec le sucre et la fécule.
✤ Faites bouillir le lait avec la vanille. Versez le lait sur les jaunes en fouettant, fouettez jusqu'à épaississement.
✤ Hors du feu, incorporez le beurre en mixant. Faites refroidir au frais.
LA FRANGIPANE
✤ Travaillez le beurre en pommade, mélangez-le avec le sucre glace, les poudres de fruits secs, la fécule, la vanille et l'œuf.
✤ Ajoutez la pâte d'amande ramollie (au micro-ondes par exemple), le rhum et l'amaretto. Homogénéisez le tout au fouet ou au batteur quelques instants.
✤ Détendez la crème pâtissière, mélangez les deux masses.
✤ Stockez au frais.
LE PRALINÉ
✤ Torréfiez les noisettes au four, 10 min à 180 °C.
✤ Cuisez le sucre en caramel brun.
✤ Laissez tout refroidir, mixez l'ensemble en gardant de la texture.
LE MONTAGE
✤ Étalez le pâton à 2 cm d'épaisseur au laminoir. Sur la moitié du pâton, détaillez des bandes de 0,5 cm de large et positionnez-les sur le dessus du pâton restant, à plat. Étalez le tout à 5 mm d'épaisseur.
✤ Découpez 12 rectangles de 11 x 3 cm. Coupez ces rectangles en diagonale pour obtenir 24 triangles.
✤ Dans un cercle de 12 cm, pochez 220 g de frangipane. Laissez prendre 2 h au congélateur.
✤ Pour recouvrir entièrement le palet de frangipane bien froid, collez les triangles un à un, pointe vers le centre, comme pour former une fleur.
✤ Avec le reste de pâte à croissant étalé finement, détaillez un disque de 18 cm. Posez le disque de frangipane dessus..
✤ Laissez pousser 2 h à 2 h 30.
✤ Posez la galette dans un cercle

de 20 cm. Posez dessus, au milieu, un cercle de 4,5 cm de diamètre et 6 cm de haut. Cuisez 35 à 40 min à 160 °C.
✣ Vous pouvez passer de la poudre de caramel sur toute la galette et repasser quelques min au four pour la couleur.
✣ Sortez du four, retirez le cercle du dessus, ajoutez le praliné au milieu.
✣ Mettez les noisettes sur le praliné au milieu, pochez de la pâte de noisette entre chaque noisette.

GALETTE COOKIE

Par Yann Brys & Alexis Beaufils (Evok Collection, Paris)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (LA VEILLE)
334 g de farine T55
334 g de farine T45
24 g de levure fraîche
157 g de lait
157 g d'eau
12 g de sel
76 g de sucre rapadura
67 g de beurre
333 g de beurre tourage
POUR LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)
285 g de farine T45
5 g de sel
34 g de sucre muscovado
10 g de levure fraîche
105 g d'œufs
63 g de lait
105 g de beurre de tourage
POUR LA PÂTE À COOKIES
47 g de beurre
25 g de sucre muscovado
25 g de sucre rapadura
24 g de cassonade
24 g d'œufs entiers
79 g de farine T55
2 g de baking powder
POUR LE CARAMEL VANILLÉ
40 g de sirop de glucose (1)
49 g de sucre
94 g de crème
1/2 gousse de vanille de Tahiti
24 g de lait
24 g de sirop de glucose (2)
33 g de beurre
1 g de fleur de sel
POUR LE DÉCOR
QS de noisettes grillées

Note des chefs : ces quantités de pâte levée feuilletée et de pâte à brioche permettent de réaliser 5 galettes environ, mais il sera moins simple de les réaliser en baissant ces quantités. Vous pouvez congeler les restes ou réaliser des brioches à côté.

LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (LA VEILLE)
✣ Pétrissez tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) 11 min en première vitesse. Montez en deuxième vitesse pour 5 min de pétrissage.
✣ Étalez votre pâte de 1,5 kg en un rectangle de 40 x 30 cm, réservez au frais jusqu'au lendemain.
✣ Étalez le beurre de tourage à 7 mm d'épaisseur et la détrempe (la première pâte) à 8 mm.
✣ Enchâssez le beurre dans la détrempe. Étalez en long rectangle, donnez 2 tours simples, laissez 30 min au frais.
✣ Donnez à nouveau 2 tours simples et 30 min au frais.
✣ Étalez la pâte à 2 mm d'épaisseur.
✣ Détaillez des bandes de 5 x 58 cm, réservez au frais.
LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)
✣ Versez les œufs, le lait et la levure dans la cuve. Ajoutez la farine, le sucre et le sel.
✣ Pétrissez 5 min en première vitesse puis 5 min en deuxième vitesse.
✣ Ajoutez le beurre bien froid en petits cubes et en plusieurs fois, en première vitesse.
✣ Une fois le beurre incorporé, poussez en vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se décolle bien des parois et soit à 24 °C.
✣ Rabattez la pâte puis congelez jusqu'à ce qu'elle soit bien froide. Ensuite, réservez-la au réfrigérateur au moins 5 h ou la nuit.
✣ Étalez en une plaque de 3 mm d'épaisseur.
✣ Détaillez un cercle de 16 cm de diamètre par galette.
LA PÂTE À COOKIES
✣ Mélangez le beurre mou avec tous les sucres. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs. Terminez par la farine et la baking powder, en deux fois.
✣ Étalez sur plaque à une épaisseur de 5 mm et placez votre fève.
✣ Détaillez un cercle de 16 cm par galette et laissez au froid.
LE CARAMEL VANILLÉ
✣ Cuisez le sucre et le glucose (1) jusqu'à avoir un caramel brun.
✣ Décuisez avec la crème, le lait, la vanille et le glucose (2) préalablement chauffés.
✣ Recuisez l'ensemble à 108 °C.
✣ Laissez refroidir à 80 °C avant d'ajouter le beurre et le sel, mixez.
LE MONTAGE
✣ Faites pousser le disque de brioche dans un cercle de 18 cm de diamètre. Ensuite, posez dessus le disque de cookie froid sans l'enfoncer. Ajoutez la bande de feuilletage autour, pas besoin de coller.
✣ Cuisez 40 min à 165 °C.
✣ Une fois refroidi, pochez des points de caramel, parsemez de noisettes grillées.
✣ Vous pouvez aussi utiliser les chutes de pâte à cookies pour faire cuire de petits cookies et les utiliser en décor.

GALETTE CALISSON

Par Léandre Vivier (Le Burgundy, Paris)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **2 NUITS**

POUR LA PÂTE À CROISSANT (L'AVANT-VEILLE)
765 g de farine T45
48 g de sucre
15 g de sel
25 g de miel d'acacia
38 g de levure fraîche
100 g de beurre
385 g de lait
POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)
45 g de lait
11 g de jaunes d'œufs
4,5 g de fécule de maïs
17 g de fleur d'oranger
7,5 g de miel de châtaignier
POUR LA FRANGIPANE À LA FLEUR D'ORANGER (LA VEILLE)
73 g de beurre
64 g de sucre glace
73 g de poudre d'amandes
8 g de fécule de maïs
44 g d'œufs entiers
7 g de sirop d'orgeat
4 g de miel de châtaignier
7 g de fleur d'oranger
81 g de crème pâtissière
POUR LE MONTAGE (LA VEILLE)
500 g de beurre de tourage
QS de blanc d'œuf
QS de Codineige ou sucre glace

LA PÂTE À CROISSANT (L'AVANT-VEILLE)
✣ Vous pourrez faire 3 galettes environ avec ces quantités, mais il est difficile de la réaliser avec de plus faibles grammages. Le reste se congèle.
✣ Pétrissez tous les ingrédients en première vitesse pendant 5 min. Montez en deuxième vitesse pour 3 min de plus.
✣ Laissez pointer 30 min à température ambiante. Réservez au frais jusqu'au lendemain.
LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)
✣ Fouettez les jaunes avec la fécule.
✣ Faites bouillir le lait avec le miel, versez-les en fouettant, remettez le tout à cuire jusqu'à épaississement.
✣ Rajoutez la fleur d'oranger hors du feu.
✣ Faites refroidir.
LA FRANGIPANE (LA VEILLE)
✣ Crémez sans émulsionner le beurre à température ambiante avec le miel et le sucre glace.
✣ Ajoutez la poudre d'amandes, la

fécule, puis progressivement les œufs.
✣ Fouettez la crème pâtissière refroidie, ajoutez la fleur d'oranger et le sirop d'orgeat. Mélangez-la avec la crème d'amande.
✣ Pochez 300 g dans un cercle de 18 cm et congelez au moins 2 h.

LE MONTAGE (LA VEILLE)

✣ Étalez la pâte, la détrempe, en un long rectangle.
✣ Étalez le beurre de tourage en rectangle deux fois moins long. Enchâssez le beurre dans la pâte, donnez trois tours simples avec 1 h de repos entre chaque.
✣ Divisez votre pâton en deux.
✣ Pour la première moitié, coupez aux 2/3 du pâton.
✣ La grande partie, étalez-la à 0,4 mm d'épaisseur et détaillez un cercle de 18 cm.
✣ Étalez la plus petite à 0,2 mm et détaillez un cercle de 22 cm.
✣ Posez le petit disque sur la frangipane, refermez de l'autre côté avec le grand disque. Soudez bien les bords en appuyant.
✣ Retournez la galette (pâte épaisse vers le bas) et réservez au frais.
✣ Pour la deuxième moitié du pâton : coupez le pâton aux ¾.
✣ Avec la petite partie, abaissez-la très froide à 0,2 mm d'épaisseur.
✣ Abaissez le reste à 1,5 cm d'épaisseur.
✣ Dans le pâton épais, taillez des bandes de 1 cm de large, posez-les à plat sur l'abaisse très fine.
✣ Collez-les une à une avec du blanc d'œuf.
✣ Faites reprendre au froid avant d'abaisser à 0,2 mm.
✣ Congelez pour détailler des formes de calissons de tailles différentes.
✣ Sur votre galette avec la frangipane, étalez au pinceau du blanc d'œuf.
✣ Collez les calissons sur toute la surface et les côtés.
✣ Retournez la galette sur un tapis de cuisson.
✣ Posez un cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 de hauteur autour, laissez au frais toute la nuit.
✣ Le lendemain, faites pousser 1 h 30.
✣ Cuisez 15 min à 155 °C.
✣ Recouvrez avec un tapis de cuisson, une plaque à trous bien droite et une grille lourde.
✣ Recuisez 45 min à 155 °C.
✣ Décerclez, laissez totalement refroidir avant de retourner.
✣ Saupoudrez de Codineige ou sucre glace certains calissons.

GALETTE AMANDE

Par Claire Damon
(Des gâteaux et du pain, Paris)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **45 MIN**
REPOS : **2 NUITS**

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE (L'AVANT-VEILLE)

254 g de beurre de baratte
267 g de farine T55
50 g d'eau
10 g de vinaigre blanc
7 g de sel de Guérande

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)

91 g de lait frais entier
1 g de vanille de Madagascar
5 g de beurre de baratte
20 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre
8 g de fécule de maïs
2 g de farine

POUR LA CRÈME D'AMANDE (LA VEILLE)

58 g de beurre de baratte
58 g de sucre glace
56 g de poudre d'amandes (mélange blanches et entières)
6 g de fécule de maïs
35 g d'œuf entier
57 g de crème pâtissière

POUR LES FINITIONS

25 g d'eau
30 g de sucre (1)
40 g d'œuf entier
20 g de jaune d'œuf
3 g de sucre (2)

LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE (L'AVANT-VEILLE)

✣ Au crochet, mélangez 195 g de beurre mou et 79 g de farine.
✣ Quand le mélange est homogène, formez un carré de 3 cm d'épaisseur, réservez au frais ce beurre manié.
✣ Pour la détrempe, mélangez les restes de beurre et de farine.
✣ Mélangez l'eau, le vinaigre et le sel.
✣ Quand le beurre et la farine commencent à former une pâte homogène, versez les liquides. Continuez à mélanger jusqu'à avoir une pâte homogène.
✣ Formez un carré de 1 cm d'épaisseur. Laissez au frais pour 2 h.
✣ Étalez le beurre manié en un grand carré de 1 cm d'épaisseur.
✣ Tapez la détrempe au rouleau, pour qu'elle ait la même consistance que le beurre manié. Déposez cette détrempe au milieu du beurre pour pouvoir l'enfermer comme une enveloppe. Laissez 1 h au frais.
✣ Étalez un long rectangle, donnez un tour double, puis un tour simple, puis un autre tour double. Laissez 2 h au frais.
✣ Donnez un dernier tour simple, réservez au frais jusqu'au lendemain.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)

✣ Vous pouvez facultativement faire infuser au préalable la vanille dans le lait (à chaud ou à froid, la veille).
✣ Chauffez le lait avec la vanille.
✣ Blanchissez les jaunes d'œufs avec les poudres. Versez ¼ du lait bouillant sur les œufs en fouettant. Remettez l'ensemble à cuire à feu vif, remuez énergiquement.
✣ Dès que le mélange épaissit, retirez-le du feu et fouettez pour le lisser.
✣ Remettez à cuire, donnez 1 min d'ébullition, toujours en fouettant.
✣ Ajoutez le beurre hors du feu.
✣ Débarrassez en couche fine, filmez et laissez refroidir au frais.

LA CRÈME D'AMANDE (LA VEILLE)

✣ Au batteur, travaillez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes et la fécule. Incorporez ensuite l'œuf.
✣ Terminez par la crème pâtissière pas trop froide. Laissez 4 h au frais.

LE MONTAGE (LA VEILLE)

✣ Étalez la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur. Détaillez deux disques de 25 cm de diamètre (laissez-les au frais s'ils réchauffent trop).
✣ Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez le premier disque.
✣ Pochez un tourbillon de crème d'amande en partant du centre et en laissant 3 cm sur les bords. Glissez une fève.
✣ Déposez le second disque de pâte en superposant. Chassez l'air avec votre paume de la main en scellant les deux pâtes.
✣ Laissez au frais jusqu'au lendemain.

LA CUISSON ET LES FINITIONS

✣ Portez à ébullition l'eau et le sucre (1). Laissez refroidir à température ambiante.
✣ Battez l'œuf, le jaune, ajoutez le sucre (2). Vous pouvez mixer et chinoiser cette dorure.
✣ Ébarbez la galette pour avoir un tour régulier, puis chiquetez pour le décor.
✣ Au pinceau, dorez la galette en partant du centre, veillez bien à ce qu'il n'y ait pas de surplus de dorure sur les extérieurs, les feuillets risquent de mal développer.
✣ Laissez au frais jusqu'à ce que la dorure soit sèche, dorez à nouveau. Avec le dos d'un couteau d'office, rayez joliment la surface.
✣ Cuisez 45 min à 160 °C.
✣ À la sortie du four, badigeonnez de sirop.

GALETTE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par Aymeric Pinard (Le Grand Contrôle aux Airelles Château de Versailles, Versailles)

POUR : **8 À 10 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **1 H 20**
REPOS : **1 NUIT + 3 H**

POUR LA PÂTE À CROISSANT À LA FLEUR D'ORANGER (LA VEILLE)

Les quantités de pâte feuilletée correspondent à deux galettes mais il est difficile de les diminuer si l'on veut obtenir un bon résultat. Le reste de pâte se congélera très bien).

425 g de farine T55 gruau
575 g de farine de tradition T65
200 g de lait
200 g d'eau
60 g d'eau de fleur d'oranger
100 g de sucre
100 g de beurre sec
20 g de miel de fleur d'oranger
50 g de levure fraîche
500 g de beurre de tourage

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

75 g de lait entier
20 g de jaune d'œuf
15 g de sucre
7,5 g de fécule
1 g de poudre de vanille
7,5 g de beurre

POUR LA FRANGIPANE À LA PISTACHE

Les quantités de frangipane sont suffisantes pour deux à trois galettes, il y aura des restes.

225 g de beurre
140 g de cassonade
300 g de poudre d'amandes
250 g d'œufs entiers
50 g de fécule de maïs
125 g de crème pâtissière
150 g de pâte de pistache

POUR LE PRALINÉ PISTACHE

120 g de pistaches
20 g de sirop de glucose
20 g d'eau
5 g d'eau de fleur d'oranger
80 g de sucre
2 g de sel

POUR LE MONTAGE

QS de pistaches hachées

LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)

✣ Placez tous les ingrédients dans la cuve du batteur (sauf le beurre de tourage) en faisant attention à ce que la levure, le sel et le sucre ne se touchent pas. Les ingrédients doivent être bien froids.
✣ Pétrissez 7 min en première vitesse. Pétrissez ensuite 7 min en deuxième vitesse. La pâte doit être à environ 24 °C en sortie de pétrissage.
✣ Boulez la pâte, filmez-la et laissez-la pointer à température ambiante 30 min.
✣ Dégazez la pâte.
✣ Étalez le pâton en rectangle.
✣ Filmez-le hermétiquement et laissez au congélateur jusqu'au lendemain.
✣ Le lendemain, placez la pâte 2 h au réfrigérateur avant de pouvoir l'utiliser.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Faites bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille.
✣ Mélangez le jaune, le reste de sucre et la fécule. Versez le lait, remettez à cuire jusqu'à épaississement.
✣ Ajoutez le beurre hors du feu, faites refroidir rapidement.

LA FRANGIPANE À LA PISTACHE

✣ Mélangez le beurre mou, la poudre d'amandes, la pâte de pistache, la fécule et le sucre à la feuille du robot.
✣ Ajoutez les œufs en plusieurs fois jusqu'à avoir un mélange homogène.
✣ Lissez la crème pâtissière refroidie, mélangez les deux masses.
✣ Pochez dans un cercle à tarte de 16 cm de diamètre, ajoutez la fève.
✣ Cuisez 10 min à 180 °C, laissez refroidir puis congelez la frangipane.

LE PRALINÉ

✣ Torréfiez les pistaches 30 min à 160 °C.
✣ Faites un caramel brun avec l'eau, le glucose, le sucre, ajoutez la fleur d'oranger.
✣ Faites refroidir le caramel sur un tapis de cuisson.
✣ Broyez les pistaches refroidies avec le caramel refroidi et le sel.
✣ Pochez une fine couche sur la frangipane congelée.

LE MONTAGE

Pour une galette, prévoir 690 g de détrempe et 200 g de beurre de tourage.

✣ Réétalez votre détrempe en long rectangle.
✣ Tapez au rouleau votre beurre de tourage entre deux feuilles de papier sulfurisé. Assouplissez-le pour former un rectangle de la moitié de la taille de la détrempe.
✣ Placez le beurre au milieu de la détrempe, refermez la détrempe des deux côtés.
✣ Étalez en un long rectangle, donnez un tour double et incisez les côtés du pâton.
✣ Donnez un tour simple, incisez à nouveau les côtés.
✣ Allongez le pâton en rectangle de 5 cm d'épaisseur.
✣ Taillez sur la moitié de la largeur des bandes de 1,5 cm de large.
✣ Couchez ces bandes (feuillets vers le haut) sur la moitié de pâton restant.
✣ Congelez 30 min.
✣ Abaissez à 3 mm d'épaisseur. Détaillez un disque de 22 cm de diamètre, placez au froid.
✣ Rassemblez les chutes, étalez-les très finement, détaillez un disque. Posez ce disque sur l'ensemble frangipane et praliné, ramenez les bords par dessous pour emballer la garniture.
✣ Prenez le disque de 22 cm de diamètre de feuilletage et retournez-le de manière à ce que les stries de feuilletage se retrouvent dessous. Humidifiez la surface avec un pinceau. Au centre, déposez le disque de frangipane et praliné emballé de pâte. Ramenez les bords vers l'intérieur, soudez bien avec un rouleau.
✣ Retournez la galette, faites-la pousser 2 h à 28 °C en un cercle de 20 cm de diamètre.
✣ Cuisez 35 min à 170 °C. Décorez avec de la pistache hachée.

GALETTE VENDÔME

Par Naraé Kim
(Park Hyatt Paris-Vendôme)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **1 H 30**
REPOS : **1 NUIT + 4 H**

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)

125 g de lait entier
2 g de rhum brun
23 g de jaune d'œuf
25 g de sucre semoule
13 g de fécule
13 g de beurre

POUR LA CRÈME D'AMANDE (LA VEILLE)

82 g de poudre d'amandes
82 g de sucre glace
82 g de beurre
44 g d'œufs entiers
8 g de fécule de maïs
1 g de sel fin

POUR LA FRANGIPANE (LA VEILLE)

119 g de crème pâtissière
257 g de crème d'amande
10 g de rhum brun
13 g d'amaretto
1 g de fleur de sel

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ

170 g de beurre de tourage (1)
65 g de farine T55 (1)
150 g de farine T55 (2)
6 g de sel fin
40 g de beurre de tourage (2)
70 g d'eau froide

POUR LES AMANDES DIAMANT

50 amandes blanches
200 d'isomalt

POUR LA PÂTE DE FRUITS À L'ORANGE SANGUINE

210 g de purée d'orange sanguine
200 g de sucre semoule
5 g de pectine jaune
210 g de sucre cristal
50 g de sirop de glucose
4 g d'acide citrique

POUR LA FEUILLE DE CHOCOLAT BLANC

200 g de chocolat blanc Opalys

LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)

✣ Faites bouillir le lait.
✣ Fouettez les jaunes avec le sucre et la fécule.
✣ Versez le lait en fouettant, remettez le tout à cuire, donnez 1 à 2 min d'ébullition en fouettant.
✣ Ajoutez le beurre et le rhum hors du feu. Réservez au froid.

LA CRÈME D'AMANDE (LA VEILLE)

✣ Crémez le beurre tempéré avec le sucre glace.
✣ Ajoutez les œufs tempérés petit à petit, terminez par les poudres.

LA FRANGIPANE (LA VEILLE)

✣ Mélangez à la feuille la crème d'amande et la crème pâtissière. Ajoutez l'amaretto, le rhum et le sel. Débarrassez sur plaque et

laissez au frais jusqu'au lendemain.
✣ Détaillez un rectangle de 18 x 13,5 cm. Biseautez les coins en biseaux de 4 cm, congelez.

LE FEUILLETAGE INVERSÉ

✣ Réalisez le beurre manié à la feuille du robot, en mélangeant le beurre (1) tempéré et la farine (1). Réservez 1 h au réfrigérateur.
✣ Pour la détrempe, mélangez au crochet du batteur la farine (2), le sel et le beurre (2) mou. Ajoutez petit à petit l'eau. Mélangez sans corser, laissez 1 h au réfrigérateur.
✣ Étalez le beurre manié en un long rectangle.
✣ Étalez la détrempe en un carré de la même largeur, enchâssez la détrempe dans le beurre manié.
✣ Étalez alors en long rectangle, donnez un tour double et un tour simple, laissez 2 h au frais.
✣ Répétez cette opération, puis donnez un dernier tour simple et laissez encore 2 h au frais.

LES AMANDES DIAMANT

✣ Retaillez les amandes une par une pour les rendre rondes (vous pouvez utiliser les chutes pour la crème d'amande).
✣ Chauffez l'isomalt à la casserole, débarrassez-le sur un Silpat une fois fondu et laissez-le durcir et refroidir. Une fois froid, mixez doucement au Robot-Coupe jusqu'à obtenir de petits cristaux.
✣ Tamisez l'isomalt, déposez les petits cristaux dans un Flexipan dôme (2,5 cm de diamètre). Chauffez légèrement au chalumeau pour coller les amandes en appuyant légèrement.
✣ Démoulez et réservez dans un endroit sec.

LA PÂTE DE FRUITS À L'ORANGE SANGUINE

✣ Portez à ébullition la purée de fruits. Ajoutez en pluie fine le mélange pectine et sucre semoule. Chauffez doucement, en remuant sans cesse, jusqu'à ébullition.
✣ Ajoutez le sucre cristal et le sirop de glucose. Cuisez le tout à 105 °C, ajoutez l'acide citrique.
✣ Coulez sur un Silpat à 3 mm d'épaisseur.
✣ Détaillez une forme de 20 x 16,5 cm, biseautez les extrémités à 7 cm.

LA FEUILLE DE CHOCOLAT BLANC

✣ Tempérez le chocolat blanc, étalez finement entre deux feuilles de papier guitare.
✣ Détaillez une forme de 20 cm x 16,5 cm, biseautée à 7 cm.
✣ Laissez cristalliser.

LE MONTAGE ET LA CUISSON

✣ Divisez en deux plaques égales votre feuilletage détaillé à 2,8 mm.
✣ Sur la première, déposez la frangipane. Fermez délicatement avec la deuxième plaque en évitant bien les bulles d'air. Scellez bien laissez 4 h au réfrigérateur.
✣ Redétaillez au cutter : 21 cm x, 27 cm.
✣ Enfournez pour 1 h à 170 °C, puis 20 min à 150 °C.
✣ Laissez refroidir avant de poser la plaque de chocolat blanc.
✣ Posez par-dessus la pâte de fruits et autour les amandes diamant.

GALETTE REINE MANDARINE

Par Nicolas Cloiseau
(La Maison du Chocolat, Paris)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **50 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 5 H**

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

270 g de farine
45 g de beurre
5 g de sel
115 g d'eau
190 g de beurre de tourage

POUR LE CONFIT DE MANDARINE

125 g de purée de mandarine
65 g de sucre
9 g d'amidon de blé

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA MANDARINE

42 g de purée de mandarine
25 g de lait
10 g de sucre
7 g de fécule
10 g de jaune d'œuf

POUR LA FRANGIPANE AMANDE MANDARINE

30 g de beurre
15 g de sucre
25 g de poudre d'amandes brutes
25 g de poudre d'amandes blanches
30 g d'œuf entier
7 g de farine
65 g de crème pâtissière à la mandarine

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT

61 g de lait
61 g de crème liquide
15 g de sirop de glucose
15 g d'œuf entier
8 g de jaune d'œuf
2 g de farine
2 g d'amidon de blé
22 g de chocolat noir de couverture Guanaja 70 %
22 g de chocolat noir de couverture Guanaja 80 %

POUR LES DÉCORS

100 g de chocolat de couverture noir

POUR LE MONTAGE

QS de jaune d'œuf pour la dorure

LA PÂTE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

✣ Pétrissez la farine, le sel et la moitié de l'eau au robot. Incorporez le beurre pommade puis le reste d'eau. Terminez le pétrissage à la main si besoin.
✣ Étalez la pâte en grand carré et laissez reposer une nuit.
✣ Le lendemain, réétalez cette détrempe en carré.
✣ Étalez le beurre de tourage en carré plus petit, enchâssez-le dans la détrempe.
✣ Étalez la pâte en long rectangle, donnez un tour simple puis un tour double. Laissez au moins 2 h au frais.
✣ Répétez les tours. Laissez encore 2 h au frais.
✣ Étalez à 2,5 mm d'épaisseur, détaillez un disque de 20 cm et un de 23 cm de diamètre.
✣ Conservez au frais.

LE CONFIT DE MANDARINE

✣ Mélangez le sucre et l'amidon.
✣ Incorporez-les dans la purée froide, chauffez jusqu'à ébullition.
✣ Conservez au frais.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Chauffez la purée avec le lait.
✣ Fouettez le jaune avec le sucre et la fécule. Versez le liquide bouillant en fouettant.
✣ Remettez à cuire jusqu'à épaississement, faites refroidir au frais.

LA FRANGIPANE

✣ Mélangez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez les poudres d'amandes. Incorporez l'œuf, puis la farine.
✣ Quand le mélange est homogène, ajoutez la crème pâtissière.
✣ Pochez la frangipane régulièrement dans un cercle de 16 cm de diamètre.

LA GANACHE

✣ Faites bouillir le lait, la crème, le glucose, la farine et l'amidon. Versez sur les chocolats, réalisez une émulsion à la Maryse. Ajoutez l'œuf et le jaune, mélangez.
✣ Versez sur la frangipane, dans le cercle, ajoutez la fève.
✣ Conservez au congélateur, l'insert doit être froid et dur.

LE DÉCOR

✣ Tempérez votre chocolat, étalez-le à 22 mm d'épaisseur.
✣ Détaillez un grand disque de 22 cm de diamètre.
✣ Détaillez à l'intérieur des formes rondes et ovales pour réaliser une rosace.
✣ Laissez le chocolat cristalliser entre deux plaques.

LE MONTAGE

✣ Déposez l'insert de ganache et frangipane sur le petit disque de pâte.
✣ Humidifiez les bords de la pâte feuilletée pour coller le plus gros disque de pâte. Retournez la galette et dorez la surface.
✣ Laissez-la reposer 1 h au frais avant de cuire 50 min à 200 °C.
✣ Laissez-la refroidir.
✣ Mélangez le confit pour avoir une matière lisse, brillante et homogène. Pochez 190 g de confit sur la galette, étalez jusqu'au bord.
✣ Déposez le décor de chocolat, appuyez légèrement pour faire bomber le confit.

BIOPIC

ÉCLAIR VANILLE

Par Jeffrey Cagnes (Paris)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **30 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **12 H**

POUR LE CRÉMEUX VANILLE (LA VEILLE)

70 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
300 g de lait entier
3,5 g de pectine X58
30 g de fécule de maïs
0,5 g de sel fin
1 gousse de vanille
65 g de beurre
160 g de crème liquide à 35 % de MG

POUR LA PÂTE À CHOUX

100 g de beurre doux
6 g de sucre semoule
4 g de sel
100 g d'eau
100 g de lait demi-écrémé
120 g de farine T45
230 g d'œufs

POUR LE GLAÇAGE À LA VANILLE

100 g d'eau
135 g de sucre en poudre
1 kg de fondant
330 g de chocolat blanc
2 g de pâte de vanille

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

QS de sucre glace mélangé à de la poudre de vanille

LE CRÉMEUX VANILLE (LA VEILLE)

✣ Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
✣ Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec le reste de sucre et la pectine préalablement mélangés. Ajoutez la fécule tamisée, le sel et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée (conservez la gousse pour un autre usage). Versez une partie du mélange bouillant sur le mélange précédent et mélangez à l'aide d'un fouet avant de reverser le tout dans la casserole. Faites de nouveau chauffer sans cesser de remuer. À la reprise de l'ébullition, mélangez vigoureusement la préparation pendant 2 min.
✣ Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis la crème liquide et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un crémeux lisse et homogène. Transvasez dans un récipient large et plat. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 12 h.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Dans une casserole à feu doux, faites fondre le beurre coupé en morceaux avec le sucre, le sel, l'eau et le lait.
✣ Hors du feu, ajoutez la farine puis mélangez de nouveau sur le feu à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole. Débarrassez-la dans la cuve d'un batteur muni de la feuille.
✣ Battez les œufs en omelette légère, versez-les petit à petit dans le bol du batteur jusqu'à obtention d'une masse lisse et souple.
✣ À l'aide d'une poche munie d'une douille PF16, dressez 10 bâtons de pâte de 16 cm de longueur sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C pour 30 min en veillant à ne surtout pas ouvrir la porte lors de la cuisson des éclairs.

LE GLAÇAGE À LA VANILLE

✣ Pour le sirop, portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au frais jusqu'à utilisation.
✣ Faites fondre tous les ingrédients au bain-marie avec 50 g de sirop à 30 ° en mélangeant de manière à obtenir une préparation homogène. Débarrassez dans un récipient et mesurez la température : le glaçage doit être à 40 °C au moment de l'utilisation.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Utilisez une douille pointue pour percer 2 trous sous les éclairs. À l'aide de la poche à douille unie n° 10, garnissez généreusement les choux de crémeux vanille. Raclez soigneusement le surplus afin d'obtenir un rendu net.
✣ Après avoir vérifié que le glaçage est bien à 40 °C, trempez le dessus des éclairs pour les glacer. Avec le doigt, éliminez le surplus de glaçage puis, pendant que celui-ci est encore tiède, saupoudrez-le de sucre glace vanillé.

BABKA NOISETTE

Par Jeffrey Cagnes (Paris)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **25 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **1 H**
REPOS : **10 MIN**

POUR LA PÂTE À BABKA

250 g de farine T45
3 g de sel
50 g de sucre semoule
12 g de levure boulangère
150 g de lait
50 g de beurre

POUR LE PRALINÉ

250 g d'amandes torréfiées non émondées
250 g de noisettes torréfiées non émondées
150 g de sucre semoule
2 g de fleur de sel

POUR LE SIROP

60 g d'eau
80 g de sucre semoule

POUR LA GARNITURE

150 g de pâte à tartiner
7,5 g d'huile de pépins de raisins
30 g de chocolat noir concassé
40 g de noisettes du Piémont torréfiées et concassées

POUR LES DÉCORS ET LA FINITION

QS de cacao en poudre
QS de noisettes caramélisées
QS d'amandes caramélisées
Streusel cacao
QS de beurre

LA PÂTE À BABKA

✣ Dans le bol du robot muni du crochet, mélangez la farine, le sel, le sucre, la levure boulangère et le lait. Pétrissez pendant 20 min à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol.
✣ Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et pétrissez à nouveau.
✣ Formez une boule dans la cuve, couvrez et réservez 1 h au réfrigérateur.

LE PRALINÉ

✣ Dans une poêle, réalisez un caramel à sec. Une fois une couleur ambrée obtenue, coulez le caramel sur les amandes et les noisettes préalablement torréfiées sur un Silpat. Laissez refroidir.
✣ Dans un Robot-Coupe, placez le caramel et les fruits secs et le sel puis mixez jusqu'à l'obtention d'une texture praliné coulant.

LE SIROP

✣ Portez l'eau et le sucre à ébullition.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Étalez la pâte en lui donnant la forme d'un rectangle de la même longueur que le périmètre de votre moule.
✣ Étalez une fine couche de pâte à tartiner préalablement mélangée avec l'huile de pépins de raisins. Parsemez de noisettes et de chocolat noir concassé.
✣ Roulez soigneusement l'ensemble et tranchez des rouleaux de 4 cm.
✣ Graissez le cercle avec du beurre et disposez les rouleaux à l'intérieur en commençant par les bords. Laissez pousser à température ambiante pendant 45 min.
✣ Enfournez à 180 °C pour 20 à 25 min.
✣ À la sortie du four, recouvrez la babka de sirop à l'aide d'un pinceau. Attendez 10 min avant de décercler.
✣ Garnissez de praliné le cœur de chaque rouleau et en déposez sur le dessus.
✣ Enfin, parsemez de streusel, de cacao et d'amandes et de noisettes caramélisées.

FORÊT-NOIRE

Par Jeffrey Cagnes (Paris)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **10 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **12 H**
INFUSION : **10 MIN**
CONGÉLATION : **8 H 20**

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE (LA VEILLE)

200 g de crème liquide
2,6 g de gélatine en feuilles
2 gousses de vanille
90 g de chocolat blanc
160 g de crème liquide

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

67 g de farine T55
17 g de cacao en poudre
100 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule
141 g de blancs d'œufs

POUR LE CONFIT DE GRIOTTES

50 g de sucre semoule
10 g de pectine NH
500 g de purée de griottes
150 g de griottes amarena

POUR LE VOILE DE GRIOTTES

20 g de sucre semoule
10 g de pectine NH
2,3 g de feuilles de gélatine
5 g d'agar-agar
200 g d'eau
200 g de purée de griottes
30 g de miel

POUR LE MONTAGE

70 g de crème liquide
QS de griottes entières
QS de cerises amarena

POUR LE GLAÇAGE ROCHER

150 g de pâte à glacer brune
60 g d'huile de tournesol
60 g de chocolat noir
30 g de grué de cacao

POUR LES FINITIONS

QS de pousses d'herbes

LA GANACHE MONTÉE VANILLE (LA VEILLE)

✣ Mettez les feuilles de gélatine dans un grand saladier d'eau froide pour bien les réhydrater.
✣ Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide avec les gousses de vanilles fendues et grattées. Laissez infuser pendant 10 min hors du feu. Portez de nouveau à ébullition, ajoutez les feuilles de gélatine essorées et mélangez.
✣ Versez cette crème en 3 fois sur le chocolat blanc préalablement cassé dans un cul-de-poule. Ajoutez les 160 g de crème liquide froide et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une ganache lisse et homogène.
✣ Transvasez le mélange dans un récipient large. Filmez la crème au contact et réservez au réfrigérateur pendant 12 h au minimum. Avant utilisation, versez-la dans le bol d'un robot muni du fouet et montez-la à vitesse moyenne.

LE BISCUIT CHOCOLAT

✣ Préchauffez le four à 200 °C.
✣ Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les blancs avec le sucre. Ajoutez délicatement les jaunes puis les poudres tamisées en puits. Cuisez sur plaque de 40 x 30 cm pendant 8 à 10 min.

LE CONFIT DE GRIOTTES

✣ Mélangez le sucre et la pectine.
✣ Dans une casserole, faites chauffer la purée de griottes et les griottes jusqu'à frémissement. Ajoutez en 3 fois le mélange sucre et pectine en remuant bien.
✣ Quand les poudres sont bien fondues et incorporées, transvasez le mélange dans un récipient et conservez au frais.

LE VOILE DE GRIOTTES

✣ Dans un récipient, mélangez la moitié du sucre, la pectine et l'agar-agar.
✣ Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec la purée de griottes, le reste de sucre et le miel.
✣ Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez les feuilles de gélatine puis versez le mélange sucre pectine agar-agar en pluie sans cesser de mélanger. Laissez refroidir dans la casserole jusqu'à 58/59 °C.
✣ Coulez cet appareil de manière homogène dans un moule rectangulaire recouvert d'une feuille de papier guitare sur une épaisseur de 4 mm. Lorsqu'il a refroidi, détaillez un disque de 16 cm de diamètre, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

LE MONTAGE

✣ Détaillez 2 disques de 12 cm de diamètre dans le biscuit chocolat.
✣ Placez du Rhodoïd dans un cercle à entremets de 12 cm de diamètre.
✣ Déposez 1 biscuit chocolat au fond. Recouvrez d'une couche de confit de griottes et de quelques griottes entières. Déposez le second disque de biscuit chocolat. Réservez 4 h au congélateur.
✣ Une fois que l'insert a pris au froid, montez légèrement la ganache vanille à l'aide d'un robot muni d'un fouet. Montez les 70 g de crème liquide en chantilly puis mélangez les 2 crèmes. Chemisez le fond et les parois d'un cercle de 14 cm de diamètre de Rhodoïd avant de le remplir de ganache jusqu'à un tiers de la hauteur.
✣ Déposez l'insert puis couvrez de ganache jusqu'à hauteur du cercle. Lissez et réservez de nouveau au congélateur pendant 4 h.
✣ Lorsque l'entremets est complètement froid, démoulez-le et pochez dessus 6 boules de ganache vanille montée à l'aide d'une douille unie n° 20. Ajoutez quelques cerises amarena.
✣ Déposez sur le dessus une feuille de papier guitare pour aplatir légèrement les boules avant de remettre l'ensemble au congélateur pendant 20 min.

LE GLAÇAGE ROCHER

✣ Mélangez tous les ingrédients dans une casserole au bain-marie. Laissez chauffer doucement jusqu'à atteindre 40 °C. Une fois que le glaçage est à bonne température, glacez l'entremets en le plongeant dedans jusqu'à hauteur des bords (ne glacez pas le dessus). Laissez cristalliser sur une grille.
✣ Déposez le disque de voile de griottes sur la forêt-noire et décorez de pousses d'herbes fraîches.

CRUSH

CHAUSSON AUX POMMES

Par Léonie (Paris)

POUR : **4 CHAUSSONS**
PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **8 H**

POUR LE CHAUSSON AUX POMMES

1/2 plaque de pâte feuilletée inversée (achetée en boulangerie)
2 belles pommes Golden
QS de beurre
QS de sucre cassonade

POUR LA DORURE

50 g de jaunes d'œufs
20 g de crème

✣ Pelez les pommes. Graissez avec du beurre le fond d'un plat, disposez les pommes face bombée vers le haut. Saupoudrez de sucre cassonade. Ajoutez généreusement des morceaux de beurre sur et entre les pommes. Faites cuire à 180 °C dans votre four en évitant la chaleur tournante. Tournez les pommes toutes les 20 min jusqu'à obtenir une légère couleur caramel et un visuel de pommes confites. Laissez-les refroidir.
✣ Coupez des ellipses dans votre pâte feuilletée assez grandes pour y mettre une demi-pomme sur la moitié. Mettez une 1/2 pomme sur la partie basse de votre ellipse et recouvrez avec l'autre partie en exerçant une pression sur les contours pour éviter que la pâte ne se lève.
✣ Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé, elle-même posée sur une plaque en aluminium ou en fonte. Piquez à l'aide d'un couteau pour créer une petite « cheminée ». Remettez les chaussons non cuits au frigo pour

un minimum de 8 h.
✣ Badigeonnez la dorure à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de sucre cassonade. Enfournez pour 25 min à 180 °C.

CHAUSSON AUX POMMES

Par Boulangerie Miettes (Paris)

POUR : **10 CHAUSSONS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **1 H 20**
REPOS : **5 H**

POUR LE FEUILLETAGE
280 g de farine T65
600 g de farine de gruau
70 g de beurre
460 g d'eau
20 g de sel
420 g de beurre de tourage
POUR LA COMPOTE
5 pommes
160 g de sucre de canne
30 g de beurre
POUR LE MONTAGE
QS de sucre
2 œufs battus

LE FEUILLETAGE
✣ Faites fondre le beurre et pétrissez avec le reste des ingrédients 10 min en 1re vitesse et 3 min en 2e, couvrez et laissez reposer au frais pendant 2 h.
✣ Abaissez la pâte de manière homogène en rectangle et mettez en forme le beurre de tourage en rectangle (surface plus petite que celui de la pâte). Incorporez le beurre de tourage dans la pâte. Donnez deux tours doubles puis laissez reposer au frais pendant 2 h.
LA COMPOTE
✣ Épluchez les pommes, coupez-les en deux et retirez le trognon. Faites cuire les pommes avec 100 g de sucre de canne et le beurre dans un plat pendant 40 min au four à 170 °C. Les pommes doivent être fondantes en fin de cuisson.
✣ Mettez les pommes de côté, couvrez-les et laissez refroidir au frais.
LE MONTAGE
✣ Abaissez au rouleau le feuilletage à une épaisseur de moins de 5 mm. Découpez des rectangles de 11 x 18 cm.
✣ Étalez de l'eau au pinceau sur les bords du rectangle, disposez une demi-pomme par chausson et refermez-les bord à bord. Retournez les chaussons, couvrez et laissez au frais pendant 1 h.
✣ Badigeonnez les chaussons d'œuf battu et saupoudrez de sucre avant la mise au four.
✣ Préchauffez votre four à 170 °C et faites cuire les chaussons pendant 40 min.

APPLE BOMB

Par Union Boulangerie (Paris)

POUR : **8 PIÈCES**
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : **1 H 23 MIN**
REPOS : **5 H 30**

POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
540 g de farine T45
8 g de sel
20 g de sucre semoule
5 g de levure
46 g de beurre
250 g de lait
27 g d'œuf
50 g de miel
54 g de levain liquide
320 g de beurre de tourage AOP
POUR LA COMPOTE
225 g de pommes Canada
250 g de pommes Granny Smith
52 g d'eau
2 gousses de vanille
3 g de cannelle
5 g de miel de sapin
POUR LE MONTAGE
1 œuf battu
5 g d'eau

LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
✣ Pétrissez tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) 8 min en 1re vitesse. Puis pétrissez à nouveau en 2e vitesse jusqu'au lissage complet de la pâte.
✣ Étalez le pâton de 1 kg en un grand rectangle et réservez au réfrigérateur pendant 3 h minimum.
✣ Étalez le pâton à 8 mm d'épaisseur, étalez le beurre de tourage à 8 mm également. Déposez le beurre au milieu du pâton, repliez la pâte sur le beurre, entaillez les bords. Donnez un tour double. Donnez un tour simple, réservez au froid environ 2 h.
✣ Étalez dans la longueur avec une épaisseur d'environ 1 cm. Coupez environ la moitié en bande de 1 cm d'épaisseur. Collez les bandes et laissez prendre au froid pendant environ 30 min.
✣ Étalez à 4 mm. Coupez des carrés de 18 x 18 cm.
LA COMPOTE
✣ Faites cuire les pommes Canada et la moitié des pommes Granny Smith avec l'eau, la vanille, la cannelle et le miel environ 1 h à feu doux.
✣ Mixez la moitié de la compote, ajoutez le reste des pommes Granny Smith coupées en morceaux.
✣ Étalez la compote sur un support plat avec rebords à une épaisseur d'environ 2 cm, puis mettez au congélateur.
✣ Découpez des carrés de 5 cm sur 5 cm dans cette compote congelée.
LE MONTAGE
✣ Placez les inserts de compote dans vos carrés de pâte levée feuilletée. Refermez délicatement.
✣ Préchauffez à 175 °C votre four.
✣ Retournez et mettez sur plaque les chaussons. Dorez-les au pinceau avec le mélange œuf-eau. Faites cuire 23 min.

CHAUSSONS AUX POMMES

Par Capkao (Nantes)

POUR : **12 CHAUSSONS**
PRÉPARATION : **40 MIN**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **5 H**

POUR LE BEURRE MANIÉ
325 g de farine T55
812 g de beurre de tourage
POUR LA DÉTREMPE
758 g de farine T55
29 g de sel fin
242 g de beurre doux
325 g d'eau
POUR LA COMPOTE (30 G PAR CHAUSSON)
1 kg de pommes épluchées
60 g sucre roux
Pour le montage
QS d'eau
QS de cassonade
Dorure

LE BEURRE MANIÉ
✣ Au batteur muni du crochet, mélangez la farine et le beurre de tourage. Stoppez dès que vous avez une pâte homogène.
✣ Enveloppez le pâton dans des feuilles guitare et réservez au réfrigérateur durant quelques heures.
LA DÉTREMPE
✣ Dans la cuve du batteur, pesez ensemble le beurre et la farine. Laissez dissoudre le sel dans l'eau et incorporez au mélange à l'aide du crochet. Stoppez dès l'obtention d'une pâte homogène. Enveloppez le pâton dans des feuilles guitare. Laissez reposer au réfrigérateur quelques heures.
✣ Enveloppez le beurre manié dans la détrempe, puis abaissez à 12,5 cm pour réaliser un tour simple. Abaissez ensuite à 9 cm et réalisez un tour double. Réservez au réfrigérateur.
✣ Abaissez le pâton à 10 cm et

réalisez un deuxième tour double. Abaissez à nouveau et réalisez un dernier tour simple, de façon à ce que le pâton mesure 32 cm de large.

✣ Réservez au réfrigérateur.

LE MONTAGE

✣ Une fois la pâte tourée, abaissez-la à 2,5 cm d'épaisseur et détaillez à l'aide d'un découpoir à chausson. Humidifiez les bords de la pâte et disposez de la compote au centre. Repliez et venez écraser très légèrement les bords afin que la compote soit bien enfermée. Laissez reposer le chausson quelques heures au frais.

✣ Dorez avec la dorure de votre choix et saupoudrez de cassonade. Faites cuire à 180 °C pendant 30 min. Laissez refroidir avant dégustation.

FRUITISSIME

TARTELETTE ROSACE POMME

Par Julien Dugourd (Nice et Paris)

POUR : **10 TARTELETTES DE 8 CM DE DIAMÈTRE**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **50 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LA CRÈME MILLEFEUILLE (LA VEILLE)
80 g de crème liquide
1 gousse de vanille
15 g de jaune d'œuf
15 g de sucre semoule
12 g de gélatine masse
75 g de mascarpone

POUR LA CHANTILLY COCO (LA VEILLE)
50 g de purée de coco
80 g de lait de coco
250 g de crème liquide
125 g de mascarpone
20 g de gélatine masse
10 g de sucre glace

POUR LA PÂTE SUCRÉE
77 g de beurre à température ambiante
62 g de sucre glace
1 g de fleur de sel
27 g d'œuf
125 g de farine T65
25 g de fécule de pomme de terre

POUR LE CARAMEL LIQUIDE
60 g de sucre
7 g de glucose
1 g de sel
75 g de crème liquide chaude
1 gousse de vanille
50 g de beurre

POUR LA BRUNOISE DE POMMES CUITES VANILLÉES
300 g de pommes Golden
30 g de beurre
1 g de graines de vanille séchée
10 g de sucre semoule

POUR LA COMPOTE DE POMMES
4 pommes Golden

POUR LE DISQUE DE CHOCOLAT
120 g de chocolat blanc satin

POUR LA ROSACE POMME
200 g d'eau
20 g de sucre semoule
2 g d'acide ascorbique (à la maison, on peut remplacer par quelques gouttes de jus de citron)
2 g d'acide citrique (à la maison, on peut remplacer par quelques gouttes de jus de citron)
2 pommes Granny Smith
2 pommes Pink Lady

POUR LES FEUILLES DENTELLE
50 g de beurre fondu
50 g de sucre glace
50 g de farine
40 g de blancs d'œufs

LA CRÈME MILLEFEUILLE (LA VEILLE)

✣ Dans une casserole, portez à ébullition la crème avec la vanille fendue et grattée. Faites cuire comme une anglaise avec le mélange jaune d'œuf et sucre. Collez à chaud avec la gélatine. Versez sur le mascarpone et mixez.

✣ Passez au chinois et laissez reposer au frais pendant 12 h.

LA CHANTILLY COCO (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer la crème et ajoutez la gélatine. Mixez avec le reste des ingrédients, puis chinoisez et laissez au repos une nuit.

✣ Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, montez en chantilly au moment et stockez en poche à douille.

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Étalez au laminoir à 2,5 mm, puis laissez reposer au frais pendant 2 h.

✣ Foncez des cercles à tartelette de 8 cm de diamètre. Mettez à cuire au four à 145 °C pour 50 min environ.

LE CARAMEL LIQUIDE

✣ Faites un caramel brun clair avec le sucre, le glucose, le sel et les graines de vanille. Faites décuire avec la crème chaude. Ajoutez le beurre progressivement.

✣ Débarrassez et laissez refroidir. Mettez en poche à douille.

LA BRUNOISE DE POMMES CUITES VANILLÉES

✣ Taillez les pommes épluchées en brunoise. Faites fondre le beurre, ajoutez la brunoise et le sucre. Laissez cuire pendant 5 à 6 min à feu moyen. Ajoutez les graines de vanille séchée.

LA COMPOTE DE POMMES

✣ Épluchez les pommes et évidez-les. Détaillez en quartiers et mettez dans un cul-de-poule plastique. Filmez et faites cuire 10-15 min au micro-ondes.

✣ Laissez refroidir, puis mixez et mettez en poche à douille.

LE DISQUE DE CHOCOLAT

✣ Tempérez le chocolat en le faisant fondre au bain-marie à 50 °C environ, puis refroidissez-le à 28-29 °C, et faites le remonter à 31-32 °C.

✣ Etalez-le entre deux feuilles de papier guitare. Laissez cristalliser légèrement avant de tailler des disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond uni.

LA ROSACE POMME

✣ Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre pour réaliser un sirop. Ajoutez l'acide ascorbique et l'acide citrique.

✣ Taillez les pommes à la mandoline en fines lamelles, puis trempez-les dans le sirop bien chaud pour légèrement les pocher et les ramollir.

✣ Disposez les lamelles froides en rosace sur un disque de chocolat blanc, puis taillez un disque de 8 cm de diamètre et réservez au réfrigérateur sous papier humide.

LES FEUILLES DENTELLE

✣ Mélangez tous les ingrédients à la spatule. Lissez l'appareil dans des moules souples en forme de feuille.

✣ Mettez à cuire au four à 145 °C pendant 8 à 10 min jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

✣ À la sortie du four, courbez-les dans une gouttière.

LE MONTAGE

✣ Remplissez le fond de tarte avec la brunoise de pommes cuites vanillées liée avec la compote de pomme. Lissez à ras avec la crème millefeuille.

✣ Pochez des boules de chantilly coco en couronne et garnissez le centre de caramel liquide. Terminez avec la rosace de pomme et la feuille dentelle.

VAGUE DE POMME À LA VANILLE

Par Michel Baltzer, Le Buerehiesel (Strasbourg)

POUR : **1 TARTE DE 8 PARTS, CERCLE DE DIAMÈTRE 22 CM ET 3 CM DE HAUT**
PRÉPARATION : **3 H 30**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **12 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)
500 g de farine type 45
300 g de beurre doux
190 g de sucre glace
60 g d'amandes en poudre
2 g de sel
70 g d'œufs

POUR LA PANNA COTTA MONTÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)
500 g de crème
50 g de sucre

1 gousse de vanille
25 g de masse gélatine (5 g de gélatine en poudre + 20 g d'eau)

POUR LA CRÈME D'AMANDE

30 g de beurre
30 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
30 g d'œufs
15 g de poudre à crème pâtissière

POUR LES POMMES REVENUES AU BEURRE ET À LA VANILLE

200 g de pommes Natti
20 g de beurre
40 g de cassonade
1 gousse de vanille

POUR LA ROYALE À LA VANILLE

200 g de crème
80 g d'œufs
60 g de sucre cassonade
Les grains de ½ gousse de vanille

POUR LA COMPOTE DE POMMES

200 g de pommes Natti
100 g de beurre
80 g de cassonade

POUR LE MONTAGE

1 œuf
8 belles pommes Natti ou Pink Lady
Nappage neutre
Feuilles en pâte sucrée

LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

✣ Avec votre batteur muni de la feuille, ou à la main, sablez le beurre, le sel, le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Ajoutez les œufs et terminez le mélange en fraisant la pâte afin d'obtenir un mélange homogène.
✣ Filmez au contact et laissez reposer 12 h au frais avant de l'utiliser.

LA PANNA COTTA MONTÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition la crème, le sucre et la vanille. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement hydratée.
✣ Mélangez et réservez au frais pendant 12 h.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Mélangez, à la feuille, le beurre tempéré, le sucre, la poudre d'amandes et la poudre à crème, en dernier ajoutez les œufs.
✣ Réservez la crème d'amande pour la cuisson des fonds de tartes.

LES POMMES REVENUES AU BEURRE ET À LA VANILLE

✣ Épluchez et coupez les pommes en cubes de 1 cm de côté.
✣ Faites fondre le beurre dans une poêle, il peut être légèrement noisette, ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée, laissez légèrement caraméliser le sucre et ajoutez les pommes. Faites-les sauter pendant 5 min puis sortez-les du feu et débarrassez-les dans un récipient.

LA ROYALE À LA VANILLE

✣ Mélangez le sucre et les œufs puis incorporez la crème et les graines de vanille, réservez jusqu'à utilisation.

LA COMPOTE DE POMMES

✣ Pelez et coupez les pommes en cubes, placez-les dans une casserole munie d'un couvercle, ajoutez le beurre et le sucre et faites cuire le tout à feu doux, jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.
✣ Laissez refroidir et mixez le tout, réservez jusqu'à utilisation.

LE MONTAGE

✣ Préchauffez votre four à 175 °C, étalez la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur et foncez votre cercle. Enfournez pour 12 min.
✣ À la sortie du four, enlevez le cercle, laissez refroidir 10 min, puis dorez les bords à l'aide d'un œuf battu et répartissez à l'aide d'une poche la crème d'amandes dans le fond. Terminez la cuisson pendant environ 8 min.
✣ Répartissez les cubes de pommes cuites dans le fond de tarte et versez la royale part dessus en prenant soin de rester à 0,5 cm du haut de la tarte.
✣ Replacez la tarte au four à 150 °C et laissez-la cuire pendant approximativement 20 à 30 min jusqu'à ce que la royale soit prise. Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir 15 min.
✣ Versez la compote de pommes et lissez-la.
✣ Pour les vagues de pommes, taillez les pommes en quatre parties en prenant soin de ne pas toucher le centre et les pépins. À l'aide d'une mandoline, avec une ouverture de lame comprise entre 2 et 3 mm, placez les lamelles de pomme les unes à côté des autres en les faisant se chevaucher légèrement et placez-les en formant une vague sur la tarte, continuez ainsi jusqu'à ce que la tarte soit recouverte entièrement.
✣ Placez-la au four à nouveau à 150 °C pendant 20 min, sortez-la du four et laissez-la refroidir.
✣ Une fois refroidie, nappez-la légèrement à l'aide de nappage neutre.
✣ Montez la panna cotta à l'aide de votre batteur, telle une crème Chantilly (cela peut prendre quelques minutes) et, à l'aide d'une cuillère, réalisez des quenelles et disposez-les de façon aléatoire sur la tarte. Décorez avec des feuilles en pâte sucrée et dégustez.

POMME-COGNAC

Par Théo Chereau (La Rochelle)

POUR : **10 GÂTEAUX**
PRÉPARATION : **3 H**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **25 MIN**

POUR LA GANACHE VINAIGRE DE POMME (LA VEILLE)

225 g de crème mascarpone
225 g de crème 35 %
40 g de lait entier
125 g de chocolat blanc
1,5 feuille de gélatine
70 g de vinaigre de pommes

POUR LA PÂTE SUCRÉE

150 g de beurre
150 g de beurre de tourage
200 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
2 g de sel
500 g de farine
120 g d'œufs

POUR L'APPAREIL À TARTE NORMANDE

100 g d'œufs
100 g de sucre
50 g de poudre d'amandes
200 g de crème
15 g de cognac

POUR LE CARAMEL COGNAC

240 g de crème
60 g de lait entier
60 g de glucose (1)
2 g de fleur de sel
126 g de glucose (2)
114 g de sucre
84 g de beurre
35 g de cognac
8 % de beurre de cacao (à partir de la masse finale cuite)

POUR L'INSERT POMME

250 g de purée de pommes
2,5 g de pectine NH
0,5 g de gomme de xanthane
1 pomme Granny Smith

POUR LA MOUSSE AU CIDRE BRUT

150 g de purée de pommes
90 g de cidre brut
24 g de trimoline
24 g de jaunes d'œufs
1,5 feuille de gélatine
250 g de crème montée

POUR LE MONTAGE

QS de chocolat blanc
Colorant jaune, rouge et vert
Nappage neutre

LA GANACHE VINAIGRE DE POMME (LA VEILLE)

✣ Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide durant 10 min.
✣ Portez les crèmes et le lait à ébullition, puis versez en 3 fois sur le chocolat blanc en utilisant une spatule en silicone. Ajoutez la gélatine, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, ajoutez le vinaigre.
✣ Filmez au contact et réservez 24 h au réfrigérateur.
✣ Le lendemain, montez dans la cuve d'un batteur équipé du fouet.

LA PÂTE SUCRÉE

✣ À l'aide d'un batteur muni de la feuille, mélangez les beurres avec le sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Émulsionnez en ajoutant les œufs, puis versez la farine. Réservez au réfrigérateur pendant 4 h.
✣ Étalez la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur, puis disposez-la dans les cercles à tarte de hauteur 3,5 cm.
✣ Précuisez les fonds au four à 165 °C pendant 10 min.

L'APPAREIL À TARTE NORMANDE

✣ Mélangez tous les ingrédients au fouet.

LE CARAMEL COGNAC

✣ Réalisez un caramel avec le sucre, faites le décuire avec le lait, la crème, le glucose (1) et la fleur

de sel puis faites cuire à 107 °C. Refroidissez à 70 °C et ajoutez le beurre, le glucose (2) puis le cognac, et finissez avec le beurre de cacao fondu.

L'INSERT POMME

✣ Faites chauffer la purée de pommes, incorporez-y la pectine préalablement mélangée avec une petite quantité de sucre pour une meilleure intégration, puis portez à ébullition. Incorporez la xanthane et laissez reposer au réfrigérateur toute la nuit. Mixez le mélange et ajoutez-y la pomme coupée en brunoise.

LA MOUSSE AU CIDRE BRUT

✣ Faites bouillir la purée de pommes avec le cidre, versez sur les jaunes préalablement mélangés avec la trimoline.

✣ Faites recuire le tout à 85 °C, ajoutez la gélatine. Mixez et refroidissez à 40 °C pour incorporer la crème montée.

✣ À l'aide d'un pichet, coulez la mousse à mi-hauteur dans des empreintes en forme de pomme (24 g).

LE MONTAGE

✣ À l'aide d'un chinois à piston, coulez l'appareil à tarte normande à un tiers du fond de fond de tarte précuit (vous pouvez également incorporer quelques dés de pommes). Cuisez jusqu'à obtention d'une belle coloration.

✣ Une fois les fonds de tarte refroidis, montez au batteur muni d'un fouet la ganache au vinaigre de pommes et pochez-la dans les fonds de tarte. Placez ensuite l'insert pomme préalablement trempé dans du chocolat blanc fondu. Ajoutez le caramel au cognac.

✣ Démoulez la demi-sphère de pomme trompe-l'œil. Floquez-la avec différentes couleurs (jaune, vert et rouge). Pour finir, floquez légèrement de nappage neutre bien chaud à l'aide d'un pistolet de flocage. Disposez votre pomme trompe-l'œil sur les fonds de tarte.

LE DANISH POMME-CARDAMOME

Par la boulangerie Milligramme (Paris)

POUR : **30 DANISH**
PRÉPARATION : **4 H 30**
REPOS : **3 H**
CUISSON : **16 MIN**

POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

500 g de farine T65
500 g de farine de gruau
200 g de lait entier (bien froid)
100 g de sucre
30 g de beurre
35 g de levure fraîche boulangère
10 g de sel
300 g d'eau bien froide
523 g de beurre sec de tourage (84 % de MG)

POUR LES DANISH

1675 g de pâton de pâte levée feuilletée
3 œufs
Sel

POUR LA COMPOTÉE DE POMMES

1200 g de pommes Golden Smith
100 g de cassonade
5 g de cardamome en poudre

POUR LA CRÈME DIPLOMATE

Pour la crème pâtissière
380 g de lait
40 g de poudre à flan
60 g de sucre semoule
100 g d'œufs entiers

POUR LA CHANTILLY

500 g de crème liquide 35 %
50 g de sucre glace
1 gousse vanille

POUR LE MONTAGE

Codineige
2 pommes Granny Smith

LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

✣ Pétrissage de la détrempe : mettez tous les ingrédients dans la cuve du robot batteur sauf le beurre de tourage. Mélangez durant 7 min en 1re vitesse puis 5 min en 2e vitesse. La pâte doit être à 23 °C. Vérifiez l'élasticité de la pâte en prenant un morceau de pâte et en l'étirant. Si celle-ci ne se déchire pas, c'est que le pétrissage s'est bien déroulé. Si la pâte se déchire, rajoutez un petit temps de pétrissage.

✣ Pointage : à l'aide d'une corne, enlevez la pâte de la cuve et étalez-la sur le plan de travail préalablement fleuré. Divisez la pâte en trois pâtons de poids équivalent soit, 559 g par pâton. Boulez légèrement la pâte. Filmez au contact. Laissez reposer pendant 15 min.

LE BEURRE DE TOURAGE

✣ Coupez le beurre bien froid en trois parties, soit 175 g chacun. Enfermez chaque partie de beurre dans du papier sulfurisé en formant un carré d'environ 20 cm x 20 cm. Placez le beurre au milieu du carré de papier sulfurisé et à l'aide d'un rouleau pâtissier, tapez le beurre et étalez-le de manière uniforme pour qu'il prenne toute la forme du carré, avec une épaisseur entre 3 et 3,5 cm. Placez au congélateur.

✣ Abaisse de la détrempe : Prenez un pâton et dégazez-le à l'aide des mains, en formant l'ébauche d'un rectangle. Étalez la pâte en un rectangle (d'environ 20 cm x 40 cm). Placez les trois détrempes au congélateur pendant 45 min.

✣ Tourage de la pâte feuilletée : Sortez le beurre et la première détrempe du congélateur. Placez le beurre au milieu de la détrempe. Refermez la détrempe sur le beurre afin qu'il soit complètement recouvert. À l'aide du rouleau pâtissier, abaissez et allongez la pâte (la longueur doit être équivalente à 3 à 4 fois la largeur du pâton). Faites un tour-double. Faites un deuxième tour-double. Faites de même avec les deux détrempes restantes. Filmez les 3 pâtons et placez-les 45 min au congélateur.

LES DANISH

✣ Sortez les pâtons du congélateur. Abaissez chaque pâton à une épaisseur de 3,5 cm en formant un rectangle d'environ 45 cm x 25 cm. Créez deux disques de 10 cm avec un emporte-pièce. Puis au centre, détaillez un nouveau disque de 6 cm. Vous pouvez le mettre de côté, vous n'en aurez plus besoin. Maintenant, il vous reste un disque de 10 cm et un anneau. À l'aide d'un pinceau, humidifiez les rebords du disque et collez l'anneau par-dessus.

✣ Répétez l'opération afin d'obtenir 30 danish au total.

✣ Dorez l'ensemble à l'aide d'une dorure à base d'œufs et de sel. Faites pousser vos viennoiseries entre 1 h 45 et 2 h 30 à 25-27 °C. Dorez de nouveau, puis placez sur une plaque avec papier de cuisson. Faites cuire à four chaud et chaleur tournante à 170 °C pendant 16 min.

LA COMPOTÉE DE POMMES-CARDAMOME

✣ Épluchez, puis découpez les pommes en cubes.

✣ Réservez 200 g de dés de pomme crus. Faites revenir le reste dans une casserole, avec la cassonade et la cardamome jusqu'à obtenir une compotée (environ 20 min à feu doux). Après cuisson, ajoutez les carrés de pommes crues.

LA CRÈME DIPLOMATE

✣ La crème pâtissière : mettez le lait à chauffer dans une casserole.

✣ Mélangez la poudre à flan, le sucre et les œufs ensemble au fouet. Quand le lait bout, versez une partie dans le mélange, puis reversez le tout dans une casserole. Fouettez et stoppez la cuisson à la première ébullition. Versez la crème dans un cul-de-poule, filmez au contact et réservez au frais.

✣ La chantilly : dans la cuve du batteur (au fouet), mettez la crème, le sucre glace et grattez une gousse de vanille. Mélangez jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.

✣ La crème diplomate : une fois les deux crèmes bien froides, lissez la crème pâtissière et incorporez la chantilly délicatement.

LE MONTAGE

✣ Une fois les danish cuits et froids, garnissez-les avec de la crème diplomate vanille, puis de la compotée de pommes cardamome.
Saupoudrez de Codineige sur la moitié du danish et ajoutez une allumette de pomme crue.

TARTE TATIN

Par Nina Métayer
(La Délicatisserie, Paris)

POUR : **8 TARTES INDIVIDUELLES**
PRÉPARATION : **20 MIN (HORS FEUILLETAGE)**
REPOS : **18 H + 1 NUIT**
CUISSON : **30 MIN**

POUR LE FEUILLETAGE (LA VEILLE)

Pour le beurre manié
160 g de beurre de tourage AOP Montaigu
35 g de farine T 55
35 g de farine petit épeautre
Pour la détrempe
160 g de farine de blé T80
75 g d'eau
5 g de sel fin
2 g de vinaigre blanc

POUR LA CHANTILLY (LA VEILLE)

95 g de crème liquide 35 %
95 g de crème crue
1,5 feuille de gélatine 200 bloom

POUR LE CARAMEL

230 g de sucre
95 g d'eau
10 g de jus de citron

POUR LE CARAMEL MOU

75 g de crème liquide 35 %
120 g de sucre
50 g de beurre d'Échiré AOP
0,5 g de fleur de sel

POUR LE MONTAGE

4 pommes entières

POUR LES FINITIONS

Fleurs d'oxalis pourpre

LE FEUILLETAGE (LA VEILLE)

✣ Faites le beurre manié en mélangeant le beurre de tourage, la farine de petit épeautre et la farine T55 et étalez une épaisseur régulière dans un moule silicone à rebords.
✣ Réalisez la détrempe avec le reste des ingrédients et étalez en une épaisseur régulière sur le beurre manié. Laissez reposer au froid pendant au moins 6 h.
✣ Réalisez un tour double. Tapez au rouleau dans le sens perpendiculaire de l'ouverture, puis étalez toujours dans le sens perpendiculaire de l'ouverture. Tournez le pâton ouverture vers vous, puis étalez jusqu'à 9 mm. Pliez en 1/3 - 2/3 puis sur lui-même. Laissez reposer au moins 6 h à 4 °C.
✣ Répétez l'opération pour obtenir un dernier tour double.
✣ Étalez le feuilletage à 3 mm (deux fois) d'épaisseur, et détaillez des disques de 70 mm.

LA CHANTILLY (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer une petite partie de la crème liquide, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Versez sur le reste de crème et la crème crue. Mixez. Laissez une nuit au frigo avant d'utiliser.

LE CARAMEL

✣ Réalisez un caramel à sec. Faites décuire avec l'eau chauffée, ajoutez ensuite le jus de citron.

LE CARAMEL MOU

✣ Dans une casserole, portez la crème à ébullition.
✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre et faites décuire avec la crème liquide chaude. Ajoutez le beurre froid et le sel pour arrêter la cuisson. Mélangez.

LE MONTAGE

✣ Épluchez les pommes, coupez-les en deux et évidez-les.
✣ Mettez 20 g de caramel liquide dans un plat, puis déposez la demi-pomme avec le côté tranché dans le fond. Ajoutez le rond de feuilletage et étirez-le bien sur le côté. Mettez en cuisson 20 min à 180 °C puis remettez le feuilletage en place s'il a bougé. Ajoutez un papier cuisson et une plaque. Faites cuire à nouveau 10 min à 150 °C. Attendez 5 min, puis démoulez les tartes. Laissez refroidir complètement.

LES FINITIONS

✣ Mettez le caramel mou au cœur de la pomme. Pochez la chantilly crème crue avec une douille unie de 7 cm. Rajoutez du caramel mou au centre joliment et ajoutez une pousse d'oxalis pourpre.

DESSERT SIGNATURE

LE SILLAGE AUTOMNAL

Par Jordan Talbot
(Lucas Carton, Paris)

POUR : **12 PIÈCES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **24 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LE SORBET KALAMANSI (LA VEILLE)

200 g d'eau
52 g de sucre semoule
32 g de glucose atomisé
1,6 g de stabilisateur à sorbet
25 g de purée de kalamansi 100 %
30 g de vinaigre de kalamansi
80 g de kalamansi frais
3 g de feuilles de kalamansi

POUR LE SABLÉ CACAO

188 g de beurre frais
90 g de sucre glace
90 g de cassonade
48 g de fécule de pomme de terre
160 g de Maïzena
28 g de cacao poudre Valrhona
112 g de poudre de noisette brute
2 g de sel fin
2 g de fleur de sel de Noirmoutier

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT KALINGO ET TAGÈTE MARIGOLD

110 g de lait entier « L'or des prés »
110 g de crème 35 % « L'or des prés »
6 g de tagète Marigold
16 g de sucre semoule
43 g de jaunes d'œufs
8 g d'eau
2 g de gélatine poudre poisson 200 bloom
120 g de couverture Kalingo 65 % Valrhona

POUR LA MARMELADE KALAMANSI

560 g de kalamansi
60 g de sucre semoule (1)
40 g de jus de kalamansi
20 g de sucre semoule (2)
4 g de pectine NH nappage
1 g de vanille Tahiti

POUR LE SIPHON HUKAMBI 53 %

60 g de crème 35 %
300 g de lait entier
20 g de sucre roux
2 g de pectine X58
100 g de couverture Hukambi
18 g de couverture Araguani

POUR LA GAVOTTE CACAO

100 g de beurre « L'or des prés »
100 g de sucre glace
100 g de blancs d'œufs
90 g de farine
10 g de cacao en poudre Valrhona

POUR LE MONTAGE

Bague chocolat hukambi (7,5 cm de large sur 2 cm de hauteur)
Nappage neutre
Grué de cacao caramélisé
Fleurs et feuilles de tagète

✣

LE SORBET KALAMANSI (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer l'eau à 45 °C. Ajoutez les sucres et le stabilisateur. Donnez une ébullition, puis mixez avec la purée et le vinaigre. Ajoutez les kalamansi coupés en 4 (sans les pépins), ainsi que les feuilles, puis faites maturer 12 h à 4 °C.
✣ Enlevez les feuilles, puis stockez en bol Pacojet. Congelez puis turbinez. Moulez dans des moules de 4 cm de diamètre sur 1 cm de hauteur.

LE SABLÉ CACAO

✣ Mettez tous les ingrédients en cuve de batteur avec la feuille. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.
✣ Étalez entre deux feuilles de papier cuisson à 7 mm au laminoir.
✣ Faites cuire sur plaque à 150 °C pendant 24 min. Faites refroidir puis cassez des débris.

LE CRÉMEUX CHOCOLAT KALINGO ET TAGÈTE MARIGOLD

✣ Réalisez la masse gélatine puis réservez à 4 °C.
✣ Faites chauffer le lait et la crème à 80 °C, ajoutez la tagète puis infusez 20 min.
✣ Chinoisez puis réalisez une crème anglaise cuite à 82 °C avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajoutez la masse gélatine.
✣ Chinoisez puis réalisez une

émulsion avec la couverture partiellement fondue. Mixez sans incorporer d'air.

LA MARMELADE KALAMANSI

✣ Faites blanchir les agrumes puis refroidissez-les dans de l'eau glacée pour attendrir la peau.

✣ Coupez les agrumes, la vanille avec le jus et le sucre semoule (1) jusqu'à une texture compotée souple. Ajoutez le sucre (2) mélangé avec la pectine, puis donnez une bonne ébullition.

✣ Refroidissez, hachez au couteau. Stockez en poche pour le montage.

LE SIPHON HUKAMBI 53 %

✣ Faites chauffer le lait et la crème à 45 °C. Ajoutez le mélange sucre et pectine, puis donnez une ébullition.

✣ Réalisez une émulsion avec les couvertures, mixez et chinoisez.

✣ Refroidissez rapidement. Mixez puis mettez en siphon avec deux cartouches. Réservez à 4 °C.

LA GAVOTTE CACAO

✣ Réalisez un beurre pommade, puis ajoutez les ingrédients dans l'ordre. Étalez dans un moule en forme de fleur puis faites cuire 12 min à 150 °C.

✣ Démoulez dès la sortie du four, puis stockez en étuve sèche.

LE MONTAGE

✣ Déposez le décor chocolat dans l'assiette. Pochez le crémeux à l'intérieur. Ajoutez le sorbet, des débris de sablé et de la marmelade. Ajoutez le siphon Hukambi puis lissez à ras. Parsemez de grué de cacao légèrement mixé.

✣ Déposez trois sablés cacao pour surélever la gavotte. Ajoutez la gavotte fixée avec des points de nappage neutre. Ajoutez des fleurs et des feuilles de tagète.

TEA TIME GOÛTER

GÂTEAU SAINT-GENIX

Par Étienne Bavuz
(boulangerie-pâtisserie Labully, Saint-Genix-sur-Guiers)

POUR : **6 À 8 PARTS**

POUR LA PÂTE À BRIOCHE

180 g de beurre
3 gros œufs
2 pincées de sel
30 g de sucre
60 g de lait entier
20 g de levure de boulanger fraîche
400 g de farine T45

POUR LE MONTAGE ET LES FINITIONS

220 g de pralines roses concassées
1 jaune d'œuf
2 c. à s. de sucre en grains
220 g de pralines roses entières

LA VEILLE

✣ Faites fondre le beurre coupé en morceaux.

✣ Dans la cuve d'un batteur équipé du crochet, versez les œufs, le beurre fondu refroidi, le sel, le sucre, le lait et la levure émiettée. Ajoutez la farine et pétrissez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle aisément des parois de la cuve.

✣ Débarrassez la pâte sur le plan de travail, formez une boule, filmez-la au contact et laissez-la reposer 12 h au réfrigérateur.

LE JOUR MÊME

✣ Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, parsemez-la de pralines roses concassées, puis pliez-la en quatre et recommencez deux fois cette opération en ajoutant des pralines concassées à chaque étape.

✣ Formez une boule, déposez-la dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre fariné, couvrez-la d'un linge humide et laissez-la pousser 1 h 30 environ.

✣ Mélangez le jaune d'œuf à 1 c. à c. d'eau puis badigeonnez le dessus de la brioche de cette dorure au pinceau. Décorez avec les pralines entières et du sucre en grains et faites cuire 30 min dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir et dégustez.

FRESCATI DE SÈTE

Par Serge Aprile
(pâtisserie Le Frescati, Sète)

POUR : **2 FRESCATI DE 6 PARTS**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

100 G DE BEURRE
Quelques gouttes de vanille liquide
100 g de sucre
250 g de farine T55
1 œuf

POUR LE BISCUIT AUX RAISINS

5 œufs
125 g de sucre (1)
50 g d'eau
50 g de sucre (2)
125 g de farine T55
125 g de raisins secs

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

500 g de sucre
100 g de glucose
180 g d'eau
8 blancs d'œufs

POUR LE FONDANT AU CAFÉ

500 g de fondant blanc mou
Quelques gouttes d'extrait de café

POUR LA FINITION

Bigarreaux rouges

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, mélangez le beurre et le sucre. Incorporez ensuite l'œuf et l'arôme vanille (adaptez la quantité à l'intensité aromatique souhaitée), puis ajoutez la farine. Débarrassez la pâte sur le plan de travail et frasez (terminez le mélange avec la paume de la main). Formez une boule, abaissez légèrement à l'aide du rouleau à pâtisserie, filmez au contact et réservez 1 h au réfrigérateur.

✣ Abaissez la pâte à 6 mm d'épaisseur et découpez des disques de 17 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Piquez les disques avec une fourchette et faites cuire à blanc (sans rien dessus) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé durant 16 à 18 min dans un four préchauffé à 220 °C. Surveillez la cuisson afin que la pâte ne colore pas trop vite. Si c'est le cas, baissez la température.

✣ Sortez la plaque du four, faites glisser les fonds de pâte sur le plan de travail et laissez refroidir.

LE BISCUIT AUX RAISINS

✣ Clarifiez les œufs (séparez les jaunes des blancs).

✣ Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, faites blanchir les jaunes et le sucre (1) puis ajoutez l'eau tempérée.

✣ Montez les blancs et serrez-les avec le sucre (2) jusqu'à obtenir une texture ferme dite en « bec d'oiseau ».

✣ Versez la moitié de la farine tamisée sur les jaunes blanchis puis mélangez avec une spatule. Incorporez délicatement un tiers des blancs montés à l'aide d'une spatule ou d'une Maryse, puis ajoutez le reste de farine. Versez la meringue restante afin qu'elle recouvre le premier appareil puis répartissez les raisins secs sur les blancs.

✣ Mélangez grossièrement puis versez dans deux cercles de cuisson de 17 cm de diamètre, préalablement déposés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire environ 28 min dans un four préchauffé à 180 °C.

✣ Sortez du four, débarrassez sur le plan de travail et enlevez la feuille de papier cuisson. Une fois refroidis, faites tremper les biscuits dans un sirop chaud aromatisé au rhum puis laissez-les égoutter sur une grille.

LA MERINGUE ITALIENNE

✣ Réalisez un sirop avec le sucre,

le glucose et l'eau et faites-le cuire à 125 °C. Quand le sirop est à 118 °C, fouettez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, puis versez le sirop en filet quand la meringue est montée et le sirop à 125 °C. Laissez tourner le batteur jusqu'à complet refroidissement.

LE FONDANT AU CAFÉ

✣ Chauffez le fondant à 40 °C puis incorporez progressivement quelques gouttes d'extrait de café jusqu'à obtenir la couleur désirée (entre marron clair et brun clair).

POUR LE MONTAGE ET LES FINITIONS

✣ Étalez une fine couche de meringue italienne sur les disques de pâte. Recouvrez avec le biscuit aux raisins puis couvrez le biscuit d'une couche de meringue de 10 cm d'épaisseur. Lissez bien les bords et la surface à l'aide d'une spatule pour égaliser et donner la forme cylindrique définitive du frescati. Laissez prendre au réfrigérateur au moins 1 h.

✣ Une fois bien frais, recouvrez entièrement votre frescati d'une couche de fondant au café, puis décollez-le rapidement du plan de travail avant la prise du fondant pour le déposer sur son plat de service.

✣ Disposez dessus 6 moitiés de bigarreaux rouges dénoyautés.

TEA TIME PLANTES

SABLÉS NOISETTE & ROMARIN

Par Ophélie Barrès
(Encore, Asnières)

POUR : **ENVIRON 20 PETITS SABLÉS**

POUR LES SABLÉS

2 g de feuilles de romarin frais
85 g de beurre mou
40 g de sucre glace
35 g de poudre de noisettes
20 g de noisettes torréfiées à sec
20 g (1 unité) de jaune d'œuf
70 g de farine
1,5 g de fleur de sel

POUR LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

85 g de crème liquide entière
35 g de sirop de glucose
50 g de sucre
10 g de chocolat au lait
20 g de beurre demi-sel

POUR LA FINITION

20 noisettes entières

LES SABLÉS

✣ Préchauffez votre four à 170 °C. Ciselez finement le romarin.

✣ Dans un cul-de-poule ou au robot (feuille), mélangez le beurre mou, le sucre glace, la poudre de noisettes et les noisettes hachées finement. Ajoutez le jaune d'œuf, puis la farine, la fleur de sel et le romarin ciselé.

✣ À l'aide d'une poche à douille, garnissez des moules en silicone de diamètre 5 cm (15 g/empreinte). Enfournez et faites cuire 15 min jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés. Laissez-les refroidir.

LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

✣ Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide et le sirop de glucose.

✣ En parallèle, dans une autre casserole, faites fondre la moitié du sucre jusqu'à ce qu'il soit « liquide », puis ajoutez le reste de sucre, afin de réaliser un caramel à sec. Lorsque le caramel a une jolie couleur brune, déglacez avec la crème chaude. Faites cuire le caramel à 106 °C.

✣ Débarrassez-le dans un bol, et lorsque la température atteint 75 °C, ajoutez le chocolat. Incorporez le beurre à 35 °C et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

✣ Réservez jusqu'à refroidissement complet.

POUR LA FINITION

✣ À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, pochez une boule de caramel au centre des sablés. Décorez avec des copeaux de noisette réalisés à la mandoline.

ENTREMETS PAMPLEMOUSSE-MENTHE

Par Ophélie Barrès
(Encore, Asnières)

POUR : **6-8 PARTS**
REPOS : **5 H**

MATÉRIEL

Cercle à entremets diamètre 16 cm
Moule silicone ou cercle à entremets diamètre 18 cm x 4 cm de haut
Pulvérisateur

POUR LE BISCUIT HUILE D'OLIVE & PAMPLEMOUSSE

100 g (2 unités) d'œufs
95 g de sucre
1/2 (65 g) yaourt nature
50 g d'huile d'olive
Les zestes de ½ pamplemousse
75 g de farine
1 g de levure chimique
40 g de poudre d'amandes

POUR LE CONFIT DE PAMPLEMOUSSE

1 pamplemousse
20 g de sucre

POUR LE CROUSTILLANT

160 g de pâte sucrée cuite
105 g de chocolat blanc pâtissier
10 g de beurre de cacao
90 g de brisures de crêpes dentelle
15 g de poudre d'amandes

POUR LE CRÉMEUX MENTHE

225 g de crème liquide entière
15 g de feuilles de menthe fraîche
40 g (2 unités) de jaunes d'œufs
30 g de sucre
2,5 g de feuilles de gélatine

POUR LA MOUSSE DE LAIT AU PAMPLEMOUSSE

300 g de crème liquide entière
200 g de lait entier
35 g de sucre
7 g de feuilles de gélatine
QS de zestes de pamplemousse

POUR LE FLOCAGE VELOURS

300 g de beurre de cacao
200 g de chocolat blanc
QS de colorant liposoluble vert

POUR LA FINITION

Décor chocolat
2 pamplemousses frais
Quelques feuilles de menthe fraîche

LE BISCUIT HUILE D'OLIVE & PAMPLEMOUSSE

✣ Préchauffez votre four à 165 °C.

✣ Dans le robot, au fouet, montez les œufs et le sucre au ruban.

✣ Détendez le yaourt avec l'huile d'olive et les zestes ; incorporez la préparation précédente, puis les poudres. Mélangez délicatement.

✣ Étalez le biscuit sur la moitié d'une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé, sur environ 1 cm d'épaisseur, et faites cuire pendant 10 min. Lorsque le biscuit est froid, détaillez-le avec un cercle de diamètre 16 cm.

LE CONFIT DE PAMPLEMOUSSE

✣ Coupez le pamplemousse en 4 et retirez la partie blanche centrale. Détaillez en fines lamelles le pamplemousse en conservant la peau.

✣ Pesez 75 g dans une casserole et ajoutez le sucre. Faites cuire à couvert jusqu'à ce que les lamelles soient translucides et fondantes. Quand elles sont froides, hachez-les finement au couteau.

✣ Étalez le confit de pamplemousse sur le dessus du biscuit, réservez.

LE CROUSTILLANT

✣ Mixez la pâte sucrée cuite.

✣ Faites fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao, puis incorporez les ingrédients secs et mélangez.

✣ Étalez sur une feuille de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur. Laissez prendre un peu au réfrigérateur et détaillez avec un cercle de diamètre 16 cm. Réservez.

LE CRÉMEUX MENTHE

✣ Portez à ébullition la crème et ajoutez la menthe. Mixez et laissez infuser 10 min.

✣ Filtrez la crème et portez de nouveau à ébullition.

✣ Fouettez les jaunes et le sucre pour blanchir le mélange, et versez-y la crème chaude. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 82 °C.

✣ Incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide puis essorée.
✣ Dans le cercle de diamètre 16 cm, déposez le biscuit nappé de confit. Versez le crémeux menthe sur le confit de pamplemousse et congelez l'ensemble dans le cercle. Ce sera l'insert de l'entremets.

LA MOUSSE DE LAIT AU PAMPLEMOUSSE

✣ Montez la crème liquide afin d'obtenir une texture de fromage blanc et réservez au réfrigérateur.
✣ Faites chauffer la moitié du lait avec le sucre. Incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide puis essorée, puis l'autre moitié du lait.
✣ Lorsque le mélange est froid, mais encore un peu liquide, incorporez les zestes de pamplemousse, puis la crème montée. Procédez au montage.

LE MONTAGE

✣ Dans un moule silicone ou un cercle de diamètre 18 cm (en filmant l'un des fonds), versez les 3/4 de la mousse puis placez l'insert congelé, crémeux menthe contre la mousse. Remettez un peu de mousse sur l'insert et terminez le montage avec le croustillant. Ce dernier doit atteindre le rebord du cercle ou du moule. Congelez minimum 5 h pour que l'entremets se démoule facilement.

LE FLOCAGE VELOURS

✣ Faites fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc au bain-marie. Ajoutez une toute petite quantité de colorant vert, mixez et mettez ce mélange dans un pulvérisateur. Lorsque l'entremets est bien congelé, démoulez-le et pulvérisez-le entièrement. Avec le choc thermique du flocage et du froid, l'entremets aura un effet velours.

LA FINITION

✣ Décorez l'entremets avec le cercle de chocolat si vous l'avez fait, les suprêmes de pamplemousse et quelques feuilles de menthe.

FLAN PARISIEN À LA VERVEINE

Par Ophélie Barrès (Encore, Asnières)

POUR : **6-8 PARTS**

MATÉRIEL

Cercle à entremets diamètre 20 cm x 4,5 cm de haut

POUR LE FLAN

QS de pâte feuilletée
100 g de crème liquide entière
600 g de lait entier
8 g de feuilles de verveine fraîche
60 g (3 unités) de jaunes d'œufs
50 g (1 unité) d'œuf
100 g de sucre
45 g de fécule de maïs

POUR LA FINITION

QS de nappage neutre
QS de verveine fraîche (feuilles)

LE FLAN

✣ Foncez le cercle préalablement beurré avec la pâte. Réservez au réfrigérateur.
✣ Préchauffez le four à 170 °C.
✣ Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème. Incorporez la verveine, mixez, puis laissez infuser 10 min à couvert.
✣ En parallèle, dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes, l'œuf et le sucre. Ajoutez la fécule de maïs.
✣ Chinoisez le lait infusé en pressant bien la verveine. Chauffez à nouveau le lait et, lorsqu'il bout, versez-le sur le mélange précédent. Remettez le tout à cuire sur feu vif sans cesser de mélanger pendant 2-3 min. Il faut que la crème soit en ébullition, puis qu'elle se « liquéfie ».
✣ Versez la crème directement sur le feuilletage et enfournez pour 45 min. Lorsque le flan est bien doré et encore tremblotant, sortez-le du four et laissez-le refroidir à température ambiante. Si vous souhaitez le manger le lendemain, conservez-le au réfrigérateur.

LA FINITION

✣ Ciselez un peu de verveine fraîche et mélangez-la à un tout petit peu de nappage neutre. Lorsque le flan est froid, nappez le dessus de nappage verveine à l'aide d'un pinceau.

PARTITIONS GOURMANDES

FORÊT-NOIRE

Par Philippe Tayac (Nice)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **15 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 1 H**

POUR LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

750 g de crème à 35 %
165 g de chocolat blanc Opalys
2 gousses de vanille
12 g de masse de gélatine

POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE

214 g de jaunes d'œufs
367 g de blancs d'œufs
332 g de sucre
97 g de poudre de cacao

POUR LE CONFIT DE CERISES

250 g de cerises amarena confites
75 g de purée de cerises
45 g de sucre (1)
20 g de sucre (2)
3 g d'amidon de maïs

POUR LE DÉCOR

QS de cerises amarena

LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition la crème et la vanille.
✣ Hors du feu, incorporez la masse de gélatine.
✣ Versez sur le chocolat (sans les gousses), mixez au mixeur plongeant.
✣ Réservez au frais jusqu'au lendemain (en remettant les gousses).
✣ Le lendemain, montez-la au batteur légèrement.

LE BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE

✣ Montez les blancs au batteur et serrez avec le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs en filet en continuant à mélanger en première vitesse.
✣ À la Maryse, ajoutez délicatement la poudre de cacao tamisée.
✣ Étalez le biscuit sur une plaque de 40 x 60 cm. Cuisez 12 à 15 min à 180 °C.
✣ Débarrassez sur une grille.

LE CONFIT DE CERISES

✣ Égouttez et rincez les cerises amarena.
✣ Chauffez-les à 80 °C avec la purée et le sucre (1).
✣ Mélangez le sucre (2) avec l'amidon. Ajoutez ce mélange à la casserole en fouettant. Donnez 2 à 3 min d'ébullition autour de 100/105 °C. Laissez refroidir hors du feu.
✣ Gardez une petite quantité dans une poche à douille.
✣ Coulez le reste dans un cercle de 16 cm de diamètre. Laissez-le prendre 2 h au congélateur.

LE MONTAGE

✣ Détaillez une bande de biscuit de 60 x 4,5 cm et deux disques de 18 cm de diamètre.
✣ Chemisez un cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 de hauteur avec la bande de biscuit.
✣ Mettez au fond un des deux disques. Garnissez de ganache montée sur 3 cm.
✣ Posez l'insert de cerise en appuyant légèrement pour faire remonter la crème sur les bords.
✣ Remettez une fine couche de ganache puis le deuxième disque de biscuit. Lissez à hauteur avec la ganache, passez 1 h au congélateur.
✣ Pochez des bandes de ganache montée avec une douille saint-honoré, puis des pointes de confit et quelques cerises amarena.

FORÊT NOIRE

Par Christine Ferber (Niedermorschwihr)
Recette extraite du livre Petits et Grands Gâteaux de nos régions par Michel Tanguy, éd. Ducasse

POUR : 8 PERSONNES

POUR LA GÉNOISE
30 g de beurre
4 (80 g) jaunes d'oeufs
140 g de sucre
4 (120 g) blancs d'oeufs
100 g de farine T55
25 g de cacao en poudre

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE
25 g de kirsch
25 g de sucre
125 g d'eau minérale

POUR LE MONTAGE
175 g de sirop d'imbibage
500 g de crème fraîche battue
250 g de griottes au sirop égouttées
QS de copeaux de chocolat
Disque de génoise de 24 cm de diamètre

LA GÉNOISE
✣ Beurrez et farinez un moule à manqué de 24 cm de diamètre. Faites fondre le beurre. Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, mélangez les jaunes d'œufs et 70 g de sucre jusqu'à obtenir une crème mousseuse et d'une couleur jaune pâle. Débarrassez dans un récipient. Montez les blancs en neige avec 70 g de sucre. Tamisez la farine et le cacao en poudre, puis incorporez-les en pluie dans le mélange jaunes et sucre, ajoutez ensuite un tiers des blancs en neige, et le beurre fondu. Mélangez doucement à la spatule puis incorporez très délicatement le reste des blancs en neige. Versez la pâte à biscuit dans le moule à manqué et faites cuire 20 min environ dans un four préchauffé à 180 °C. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

LE SIROP D'IMBIBAGE
✣ Portez l'ensemble des ingrédients à ébullition et réservez.

LE MONTAGE
✣ Coupez le biscuit en trois horizontalement. Avec un pinceau, imprégnez le fond du biscuit de
✣ sirop d'imbibage. Étalez ensuite une fine couche de crème battue, parsemez de griottes, puis
✣ pochez la crème fraîche battue sur les griottes, à l'aide d'une poche munie d'une douille simple.
✣ Déposez une deuxième couche de biscuit, imbibez-le de sirop au kirsch, couvrez d'une fine
✣ couche de crème et parsemez de griottes. Déposez une troisième couche de biscuit, imbibez-le de sirop au kirsch puis garnissez l'extérieur du gâteau de crème fraîche battue et de copeaux de chocolat. Réservez votre forêt-noire au frais jusqu'au moment de la servir.

Conseils : Une fois votre génoise cuite, réservez-la au réfrigérateur dans du film alimentaire. Idéalement, réalisez-la la veille, votre génoise sera ainsi bien froide pour le montage. Ce gâteau est tout aussi délicieux garni de fraises ou de framboises fraîches.

FORÊT-NOIRE

Par Cyril Lignac et Benoit Couvrand (Pâtisserie Cyril Lignac, Paris et Saint-Tropez)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **20 MIN**
REPOS : **10 H**

POUR LA MOUSSE DE LAIT À LA VANILLE
72 g de lait frais
32 g de sucre
2 g de gélatine de poisson
15 g d'eau
271 g de crème liquide
2 gousses de vanille

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE ET KIRSCH
104 g de chocolat blanc
1 gousse de vanille
205 g de crème liquide (1)
3 g de gélatine de poisson
22 g d'eau pour la gélatine
205 g de crème liquide (2)
60 g de kirsch

POUR LE BISCUIT MARIGNY
36 g de poudre de cacao
33 g de farine T55
33 g de fécule de pomme de terre
79 g de sucre (1)
74 g de beurre
164 g de blancs d'œufs
154 g de jaunes d'œufs
79 g de sucre (2)

POUR LE SIROP DE GRIOTTES
7 g de sucre
32 g d'eau (1)
1 g de gélatine de poisson
5 g d'eau (2)
151 g de purée de griotte
5 g de kirsch

POUR LA COMPOTÉE DE GRIOTTES
97 g de griottes dénoyautées
46 g de purée de griottes
15 g de purée de framboises
29 g de sucre (1)
2 g de pectine NH
107 g de sucre (2)
4 g de jus de citron

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT
40 g de lait frais
40 g de crème liquide (1)
15 g de jaune d'œuf
8 g de sucre
93 g de chocolat noir à 66 %
154 g de crème liquide (2)

POUR LE MONTAGE
100 g de cerises amarena
100 g de chocolat noir

LA MOUSSE DE LAIT
✣ Gonflez la gélatine dans l'eau froide.
✣ Chauffez le lait et le sucre avec la vanille fendue et grattée. Vous pouvez laisser infuser à couvert (par exemple 30 min).
✣ Faites fondre la masse de gélatine dans le mélange.
✣ Hors du feu, incorporez la crème liquide et laissez refroidir.
✣ Laissez 6 h au frais avant de monter.

LA GANACHE MONTÉE
✣ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.
✣ Chauffez la crème (1) avec la vanille. Ajoutez la masse de gélatine, donnez un bouillon.
✣ Versez sur le chocolat blanc petit à petit en réalisant une émulsion.
✣ Mixez, ajoutez la deuxième crème et le kirsch.
✣ Laissez 6 h au frais avant de monter.

LE BISCUIT
✣ Tamisez la farine, la fécule et le cacao.
✣ Montez les jaunes avec le sucre (1).
✣ Montez les blancs et serrez-les avec le sucre (2).
✣ Faites fondre le beurre.
✣ Mélangez délicatement les jaunes et les blancs montés.
✣ Ajoutez délicatement les poudres tamisées.
✣ Prélevez un peu de cette masse, ajoutez-y le beurre fondu. Mélangez au reste.
✣ Étalez dans un cadre de 40 x 30 cm sur un tapis de cuisson.
✣ Cuisez 17 min à 165 °C.

LE SIROP
✣ Faites gonfler la gélatine dans l'eau (2) froide.
✣ Chauffez tous les autres ingrédients, sauf le kirsch.
✣ À 70 °C, faites-y fondre la masse de gélatine. Mixez pour lisser, ajoutez le kirsch hors du feu.
✣ Laissez refroidir.

LA COMPOTÉE
✣ Mélangez la pectine et la petite quantité de sucre (1).
✣ Chauffez les purées de fruits avec les griottes et l'autre quantité de sucre (2).
✣ A 75 °C, ajoutez en pluie le mélange de sucre et pectine.
✣ Donnez un bouillon en mélangeant, ajoutez le jus de citron hors du feu.
✣ Laissez refroidir.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT
✣ Portez à ébullition le lait et la crème (1).
✣ Fouettez le jaune avec le sucre. Versez dans la casserole en

fouettant, remettez-le tout à cuire à 85 °C.
✣ Versez sur le chocolat, émulsionnez pour faire une ganache.
✣ Mixez généreusement.
✣ Ajoutez la crème (2) montée mousseuse.

LE MONTAGE

✣ Taillez une longue bande de 4,5 cm de large pour chemiser votre cercle de 16 cm de diamètre et 4,5 de haut.
✣ Taillez un disque de biscuit légèrement plus petit que le cercle pour le mettre tout au fond.
✣ Imbibez les biscuits de sirop.
✣ Coulez un peu de ganache montée au kirsch, remontez les bords avec une spatule.
✣ Pochez la compotée de griottes, ajoutez les cerises amarena égouttées.
✣ Pochez à l'intérieur la mousse au chocolat, lissez un peu en dessous de la hauteur du cercle.
✣ Congelez au moins 4 h, démoulez.
Montez la mousse de lait, pochez-la. Décorez avec des copeaux de chocolat et une griotte.

GÂTEAUX TRENDY

TARTE CHOCOLAT & OLIVE NOIRE DE KALAMATA

Par Christophe Roussel (La Baule Escoublac)

POUR : **10 TARTELETTES**

POUR LA PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

30 g de chocolat Cœur de Guanaja
30 g d'eau
120 g de beurre pommade demi-sel
30 g de poudre d'amandes blanches
90 g de sucre glace
25 g de cacao en poudre
50 g d'œufs
210 g de farine

POUR LE CROUSTILLANT AU GRUÉ DE CACAO

50 g de chocolat Cœur de Guanaja
25 g de cacao en pâte
25 g d'huile de colza
25 g de praliné amande
70 g de riz soufflé
70 g de grué de cacao

POUR LA GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

110 g de crème liquide à 35 % de MG (1) + 315 g (2)
25 g de glucose
12 g de sucre inverti (Trimoline®)
110 g de chocolat noir à 67 % de cacao

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR PUR CAMEROUN

350 g de crème liquide à 35 % de MG
60 g de sirop de glucose
25 g de sucre inverti (Trimoline®)
280 g de chocolat noir pur Cameroun à 70 % de cacao

POUR LE MONTAGE

Olives de Kalamata

LA GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition la crème (1) avec le glucose et la Trimoline®. Versez le tout sur le chocolat concassé en trois fois. Mixez avec un mixeur plongeant.
✣ Ajoutez la crème froide (2) et laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur.
✣ Le lendemain, montez au batteur électrique.

LA PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

✣ Faites fondre le Cœur de Guanaja avec l'eau au bain-marie.
✣ Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mélangez le beurre pommade, la poudre d'amandes, le sucre glace, le cacao, les œufs ainsi que le mélange de Cœur de Guanaja et eau. Terminez par la farine.
✣ Laissez refroidir 2 h environ au réfrigérateur.
✣ Préchauffez le four à 150 °C.
✣ Étalez la pâte en une couche de 2 à 3 mm d'épaisseur, puis foncez 10 moules à tartelettes. Enfournez pour 30 à 35 min. Laissez refroidir.

LE CROUSTILLANT AU GRUÉ DE CACAO

✣ Faites fondre le Cœur de Guanaja avec le cacao et l'huile au bain-marie. Mélangez avec le praliné, puis ajoutez le riz soufflé et le grué.

LA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR PUR CAMEROUN

✣ Faites chauffer la crème avec le glucose et le sucre inverti. Versez en trois fois sur le chocolat.
✣ Mixez au mixeur plongeant et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment du montage.

LE MONTAGE

✣ Déposez une couche de croustillant dans le fond des tartelettes avec une cuillère et étalez uniformément.
✣ Étalez la ganache pur Cameroun à l'aide d'une cuillère ou d'une poche sans douille.
✣ Déposez 5 à 6 petits morceaux d'olives noires de Kalamata.
✣ Terminez en pochant 3 boules de ganache montée à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée (n° 18).

ASTUCE

✣ Ne mettez pas trop d'olives noires pour garder un ensemble harmonieux et équilibré. J'ai choisi des olives de Kalamata, dont le goût fruité et la salinité se marient parfaitement avec le chocolat, apportant à cette tartelette une touche d'originalité.

MACARON CRÉATIF AUX FRUITS EXOTIQUES

Par Christophe Roussel (La Baule Escoublac)

POUR : **10 GÂTEAUX INDIVIDUELS**

POUR LA CHANTILLY AU CARAMEL (LA VEILLE)

80 g de sucre semoule
270 g de crème liquide à 35 % de MG
12 g de masse gélatine (2 g de gélatine en poudre + 10 g d'eau) ou 1 feuille de gélatine
140 g de mascarpone

POUR LE CRÉMEUX MANGUE-CITRON VERT

250 g de purée de mangues
½ citron vert
25 g de sucre semoule
25 g de Maïzena®

POUR LA PÂTE À MACARONS

80 g d'eau
290 g de sucre semoule
125 g de blancs d'œufs tempérés
310 g de poudre d'amandes
310 g de sucre glace
92 g de liquide pour macaronner (91 g de blancs d'œufs + 1 g de colorant rouge)

POUR LA COMPOTÉE ANANAS-MANGUE-CITRON VERT

60 g de purée de mangues
180 g d'ananas en cubes
15 g de miel
20 g de jus de citron vert
½ citron vert
15 g de sucre semoule
1,5 g de pectine NH

LA CHANTILLY AU CARAMEL (LA VEILLE)

✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Faites décuire avec la crème chaude, puis ajoutez la masse gélatine et le mascarpone. Mixez le tout au mixeur plongeant.
✣ Laissez refroidir 12 h et montez au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture souple.

LE CRÉMEUX MANGUE-CITRON VERT

✣ Faites chauffer la purée de mangues avec les zestes de citron râpés à la Microplane.
✣ Mélangez le sucre et la Maïzena®. Versez un peu de purée de mangues sur le sucre pour détendre l'appareil, puis remettez le tout dans la casserole et faites cuire comme une pâtissière.
✣ Placez au réfrigérateur pendant 5 h minimum.

LA PÂTE À MACARONS

✣ Préchauffez le four à 150 °C.
✣ Faites cuire l'eau et le sucre à 118 °C.
✣ Montez les blancs d'œufs, puis ajoutez le sucre à 118 °C. Laissez refroidir à 42 °C en fouettant.
✣ Mélangez le tant pour tant de poudre d'amandes et de sucre glace et incorporez-le en alternant avec le liquide pour macaronner.

✣ Pochez l'appareil en boules sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 10). Tapotez légèrement la plaque de façon à obtenir des disques de macarons de 8 cm de diamètre, puis enfournez pour 20 min environ.

LA COMPOTÉE ANANAS-MANGUE CITRON VERT

✣ Portez à ébullition la purée de mangues avec l'ananas, le miel, le jus de citron et les zestes du demi-citron râpés à la Microplane.

✣ Faites cuire à petite ébullition pendant 10 min environ, avant d'ajouter le sucre mélangé à la pectine. Versez la compotée dans des cercles de 4 cm de diamètre préalablement filmés en une couche de 2 à 3 cm. Placez au réfrigérateur.

LE MONTAGE

✣ Disposez la compotée au centre de la première coque de macaron. Ajoutez le crémeux sur le pourtour à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 8). Refermez avec la seconde coque de macaron. Pochez la chantilly au caramel avec une poche munie d'une douille (n° 14) sur le dessus du gâteau. Pochez également des points de crémeux.

VARIANTE

✣ J'adore servir ce dessert directement dans un verre à pied ou une assiette. S'il vous reste un peu de compotée et/ou de crémeux, disposez-les dans le fond d'un bol. Ajoutez une couche de pâte à macarons émiettée ou tout simplement d'éclats de crumble ou de sablés écrasés « maison » ou achetés tout prêts (bref, ce que vous avez sous la main !), puis terminez en pochant une généreuse couche de chantilly au caramel.

BOULANGERIE

CHEESECAKE AU LABNEH

Par Babka Zana (Paris)

POUR : **1 GÂTEAU DE 10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **1 H 15 À 1 H 20**
REPOS : **30 MIN + 20 MIN**

POUR LA PÂTE SABLÉE

350 g de farine T55
250 g de beurre
100 g de sucre en poudre
1 œuf
1 pincée de sel
40 g de zeste de citron
10 g de zeste d'orange

POUR LA GARNITURE

350 g de labneh
100 g de beurre
170 g de crème fraîche (36 % M.G.)
2,5 g de zeste de citron
1 g de zeste d'orange
35 g de jus de citron
140 g de jaunes d'œufs (7 jaunes)
75 g de farine T45
30 g de Maïzena
260 g de blancs d'œufs (8 à 9 blancs)
180 g de sucre en poudre

LA PÂTE SABLÉE

✣ Sortez le beurre à l'avance pour qu'il soit souple au moment de l'utiliser. Amalgamez rapidement le beurre, le sucre, le sel et les zestes d'agrumes. Ajoutez l'œuf, puis la farine sans trop travailler le mélange.

✣ Étalez cette pâte très finement, coupez un disque de la taille du moule (150 g en tout), piquez la pâte un peu partout à l'aide d'une fourchette et réservez-la 30 min au réfrigérateur.

✣ Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire le fond de pâte 25 à 30 min. Il doit être un peu brun.

LA GARNITURE

✣ Chauffez ensemble au bain-marie (l'eau doit être juste frémissante) le labneh, le beurre, la crème et les zestes d'agrumes. Ajoutez le jus de citron et les jaunes d'œufs.

✣ Mélangez la farine et la Maïzena et versez en trois fois dans la préparation précédente en battant bien à chaque incorporation. Vous pouvez terminer de bien mélanger au mixeur plongeant.

✣ Préparez une meringue souple : mixez un bon moment les blancs d'œufs à vitesse moyenne, avec la moitié du sucre d'abord, attendez au moins 5 min, ajoutez le quart du sucre (la moitié de ce qu'il reste), attendez 5 min, puis ajoutez le reste du sucre et attendez encore 5 min. La meringue doit être souple bien qu'assez serrée.

✣ Versez toute la meringue dans la préparation au labneh. Mélangez d'abord au fouet puis, si possible, avec une spatule, pour bien racler le fond. L'ensemble doit être homogène.

✣ Préchauffez le four à 200 °C.

✣ Chemisez de papier sulfurisé les parois d'un moule à hauts bords de 24 cm de diamètre. Posez le rond de pâte sablée au fond du moule et versez la préparation (1,25 à 1,3 kg) jusqu'aux deux tiers du moule. Pour éviter les bulles d'air ou les fissures, tassez bien le contenu en tapotant la base du moule, du plat de la main par en dessous.

✣ Laissez cuire au bain-marie (placez le moule dans la lèchefrite et versez de l'eau dedans) pendant 25 à 30 min. Puis baissez la température du four à 110 °C et enfournez le gâteau pour 50 min. Éteignez et laissez reposer 20 min dans le four, porte entrouverte.

CHEESECAKE

Par Mori Yoshida (Paris)
Recette extraite du livre Gâteaux *par Mori Yoshida, éd. du Chêne*

POUR : **1 GÂTEAU DE 10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **18 MIN + 2 H 30**
REPOS : **1 H + 12 H**

POUR LES SABLÉS AU MIEL (LA VEILLE)

37 g de farine complète
122 g de farine T55
3,7 g de levure chimique
0,5 g de sel fin
49 g de beurre
25 g de miel
37 g de sucre cassonade
27 g d'eau

POUR LE FOND DU CHEESECAKE (LA VEILLE)

123 g de sablés au miel cuits
28 g de biscuits spéculoos
56 g de sucre cassonade
43 g de beurre

POUR L'APPAREIL À CHEESECAKE

484 g de cream cheese
64 g de crème épaisse
59 g de jaunes d'œufs
56 g de sucre semoule (1)
7 g de Maïzena
1 zeste râpé d'un ½ citron
103 g de blancs d'œufs
56 g de sucre semoule (2)

LES SABLÉS AU MIEL (LA VEILLE)

✣ Tamisez les farines et la levure dans le bol d'un robot, ajoutez le sel.

✣ Dans une casserole, faites fondre le beurre, le miel et la cassonade. Versez dans le bol sur le mélange farines-levure puis mélangez à la feuille, à vitesse lente. Lorsque le mélange commence à former des boules de pâte, ajoutez l'eau et poursuivez toujours à vitesse lente pour lier le tout.

✣ Déposez la pâte sur le plan

de travail et étalez-la au rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 5 mm. Découpez toute la pâte en carrés de 5 cm de côté à l'aide d'un couteau et d'une règle, et disposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Faites-les cuire au four préchauffé à 165 °C pendant 15 à 18 min.

LE FOND DU CHEESECAKE (LA VEILLE)

✣ Placez les sablés au miel cuits, les spéculoos et la cassonade dans le bol du robot muni de la feuille.

✣ Dans une casserole, portez le beurre à ébullition, puis versez-le dans le bol et mélangez à vitesse lente. Lorsque le beurre est bien intégré et que les sablés au miel forment des morceaux d'à peu près 1 cm d'envergure, stoppez le robot.

✣ Tapissez le fond et les côtés du moule avec du papier cuisson. Déposez 250 g de préparation dans le moule. Répartissez-la bien sur toute la surface et pressez dessus avec un objet plat afin d'obtenir une épaisseur uniforme.

L'APPAREIL À CHEESECAKE

✣ Dans le bol d'un robot muni de la feuille, assouplissez le cream cheese à vitesse lente pour obtenir une texture lisse. Incorporez la crème épaisse, toujours à vitesse lente. Raclez bien le fond du bol avec une Maryse pour que la crème épaisse et le cream cheese se mélangent bien.

✣ Dans un récipient, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre (1) et la Maïzena préalablement mélangés et le zeste râpé du citron. Ajoutez-les au mélange en 5 fois, en prenant soin de bien les incorporer à chaque ajout.

✣ Dans un autre récipient, montez les blancs d'œufs en neige et versez le sucre (2) en trois fois jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme. Incorporez la meringue dans la préparation précédente à l'aide d'un fouet, jusqu'à homogénéisation. Pesez 100 g d'eau dans un verre, repérez le niveau et faites un trait au marqueur. Commencez à foisonner le mélange à la Maryse en faisant entrer de l'air dans la préparation. Faites une première mesure pour vérifier si la densité est bonne. Pour cela, prenez le récipient utilisé pour peser les 100 g d'eau, emplissez-le de préparation jusqu'au trait, vous devez obtenir entre 78 et 80 g pour avoir une densité idéale d'appareil pour cette recette. Si l'appareil est trop compact, il sera difficile à cuire et la texture sera lourde.

✣ Versez enfin la préparation dans le moule et lissez la surface avec une spatule. Placez le moule dans un bac à bords hauts rempli d'eau chaude et mettez au four préchauffé à 180 °C. Baissez tout de suite la température à 140 °C et laissez cuire doucement pendant 2 h 30. À la sortie du four, retirez le moule du bain d'eau chaude. Passez la lame d'un couteau entre le papier cuisson et le cheesecake pour qu'il puisse se démouler facilement une fois refroidi. Laissez-le reposer à température ambiante pendant 1 h, puis entreposez-le toute la nuit au réfrigérateur.

LES FINITIONS

✣ Réchauffez le moule en le plongeant délicatement dans de l'eau chaude afin de faciliter le démoulage. Chauffez la lame d'un couteau sans dents avec une flamme pour découper proprement le cheesecake en parts.

MAZALTOV

Par Jean-Paul Hévin (Paris)

POUR : **1 GÂTEAU DE 8 À 10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **15 MIN + 1 H**
REPOS : **½ JOURNÉE**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

300 g de beurre ramolli
185 g de sucre glace
65 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
2 œufs
500 g de farine
30 g de beurre pour graisser le moule

POUR LE MÉLANGE FROMAGE BLANC

570 g de fromage blanc
120 g de sucre cristal
1 dose de poudre vanille
70 g de fécule de pomme de terre
100 g de lait en poudre
50 g de Maïzena
3 jaunes d'œufs
70 g de jus de citron
450 g de blancs d'œufs
130 g de sucre

POUR LES FINITIONS

2 c. à s. de sucre glace

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Mélangez le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel dans une jatte. Incorporez les œufs, puis la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Placez au froid une demi-journée.

✣ Préchauffez le four à 180 °C.

✣ Prévoyez un moule rond à bord amovible assez haut (environ 7 à 10 cm) et graissez le bord. Abaissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1 mm. Garnissez le fond du moule d'un disque de pâte, piquez-le à la fourchette et fermez bien le bord du moule.

✣ Faites précuire 15 min, retirez du four et laissez refroidir.

LE MÉLANGE FROMAGE BLANC

✣ Préchauffez le four à 240 °C.

✣ Mélangez dans un bol assez grand le fromage blanc, le sucre cristal, la poudre vanille, la fécule de pomme de terre, le lait en poudre, la Maïzena, les jaunes d'œufs et le jus de citron.

✣ Montez au batteur les blancs avec le sucre. Incorporez une partie des blancs à la préparation au fromage blanc, puis versez les blancs restants. Mélangez bien en travaillant avec délicatesse.

✣ Remplissez le moule et lissez le dessus à la spatule.

✣ Enfournez à 240 °C pour 10 min. Lorsque le dessus du gâteau commence à se colorer (couleur assez brune), redescendez à 150 °C en ouvrant la porte quelques instants, et faites cuire entre 50 et 60 min. Vérifiez la cuisson en piquant le centre du gâteau avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir propre. Laissez refroidir puis démoulez.

LES FINITIONS

Saupoudrez de sucre glace en le tamisant.

ILS ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

AYMERIC PINARD, Les Airelles, Le Grand Contrôle, 12 rue de l'Indépendance Américaine, 78000 Versailles

BABKA ZANA, 65 rue Condorcet, 75009 Paris ; 8 rue du Pas de la Mule, 75003 Paris

BLONDIE, 40 rue Saint-Georges, 75009 Paris

BOULANGERIE MIETTES, 9 rue de l'Olive, 75018 Paris

BOULANGERIE MILLIGRAMME, 3-5 rue du Plateau, 75019 Paris

CAPKAO, 3 rue Suffren, 44000 Nantes

CARL MARLETTI, 51 rue Censier, 75005 Paris

CHRISTINE FERBER, Maison Ferber, 18 rue des Trois Épis, 68230 Niedermorschwihr

CHRISTOPHE ROUSSEL, 6 allée des Camélias, 44500 La Baule Escoublac

CLAIRE DAMON, Des Gâteaux et du Pain, Paris

CYRIL LIGNAC ET BENOIT COUVRANT, La pâtisserie Cyril Lignac, Paris et Saint-Tropez

ÉTIENNE BAVUZ, boulangerie-pâtisserie Labully, 135 rue des Jardins, 73240 Saint-Genix-les-Villages

ÉTIENNE LEROY, Lenôtre. www.lenotre.com

HÉLÈNE KERLOEGUEN, Hôtel Prince de Galles, 33 avenue George V, 75008 Paris

JEAN-PAUL HÉVIN, 108 rue Saint-Honoré, 75008 Paris

JEFFREY CAGNES, 24 rue des Moines, 75017 Paris ; 73 rue Montorgueil, 75002 Paris

JORDAN TALBOT, Lucas Carton, 9 place de la Madeleine, 75008 Paris

JULIEN DUGOURD, 4 rue Catherine Segurane, 06300 Nice

KAMEL SACI, Léonie Bakery, 96 rue de Lévis, 75017 Paris ; 15 Avenue Trudaine 75009 Paris

LAURENT LE DANIEL, Rennes. www.patisserieledaniel.fr

LÉANDRE VIVIER, Hôtel Le Burgundy, 6-8 rue Duphot, 75001 Paris

MAXENCE BARBOT, Shangri-La Hôtel, 10 avenue d'Iéna, 75016 Paris

MICHEL BALTZER, restaurant Buerehiesel, 4 parc de l'Orangerie, 67000 Strasbourg

MORI YOSHIDA, 65 avenue de Breteuil, 75007 Paris

NARAÉ KIM, Park Hyatt Paris-Vendôme, 5 rue de la Paix, 75002 Paris

NICOLAS CLOISEAU, La maison du chocolat, Paris

NINA MÉTAYER, Délicatisserie, Paris & Issy-les-Moulineaux www.delicatisserie.com

OPHÉLIE BARÈS, Encore, 5 rue de Belfort, 92600 Asnières-sur-Seine

PÂTISSERIE MIREMONT, 1B place Georges Clemenceau, 64200 Biarritz

PHILIPPE TAYAC, Philippe Tayac Pâtisserie, 15 rue du Maréchal Joffre, 06000 Nice

SÉBASTIEN VAUXION, Le Sarkara, K2 Palace, 238 rue des Clarines, 73120 Courchevel

SERGE APRILE, pâtisserie Le Frescati, 6 rue Honoré Euzet, 34200 Sète

SYLVIE ET DIDIER GIRAUD, 6 place du Marché, 23000 Guéret

THÉO CHEREAU, 7 rue du Minage, 17000 La Rochelle

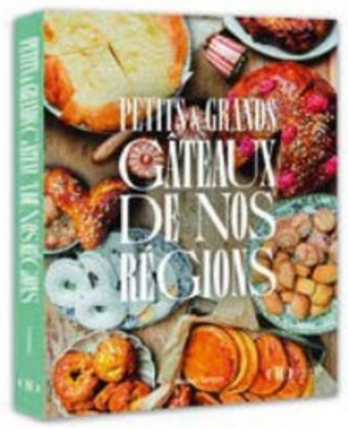
UNION BOULANGERIE, 2 rue Bleue, 75009 Paris

VINCENT GUERLAIS, 11 rue Franklin, 44000 Nantes

YANN BRYS ET ALEXIS BEAUFILS, Brach, 1-7 Rue Jean Richepin, 75016 Paris

CRÉDITS LIVRES

LA RECETTE DU CHEESE CAKE DE LA PAGE 112 est extraite du livre *Gâteaux*, de Mori Yoshida, photographies de Caroline Faccioli, 50 € aux éditions du Chêne.



LE RECETTE DE LA FORÊT-NOIRE DE LA PAGE 110 est extraite du livre *Petits et Grands Gâteaux de nos régions*, de Michel Tanguy, photographies d'Émilie Guelpa, 25,90 € aux éditions Alain Ducasse.

FOU DE
Pâtisserie

N° 62 • bimestriel • Janv.-fév. 2024
www.foudepatisserie.fr
redaction@foudepatisserie.fr
Rejoignez-nous sur :
Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :
Muriel Tallandier
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Julie Mathieu
RÉDACTRICE EN CHEFFE : Claire Pichon
COORDINATION DE RÉDACTION : Eugénie Pont
PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Pascale Cancalon
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marie-Laure Bayle
CONCEPTION, DIRECTION ARTISTIQUE ET RÉALISATION :
Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)
PHOTOGRAVURE : studio Pykha (studio@pykha.com)

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :
Matthieu Aussudre, François Blanc, Hélène Borderies, Jean Mathat Christol, Eugénie Pont, Séverine Renou, Gaëlle Robert, Marion Sauveur, Philippe Toinard, Lindsey Tramuta, et l'équipe de la librairie Appétit.

PHOTOGRAPHES DU MAGAZINE :
Sébastien Dubois Didcock, Natalia Khoroshayeva

CRÉDITS PHOTO : Shutterstock.

RÉGIE PUBLICITAIRE : Médiaobs
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)
Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale : Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directeur de publicité : Jean Benoit Robert (89 25)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com
DISTRIBUTION : MLP
Vente (réservée aux marchands de journaux)
MP Conseil

ABONNEMENT : Abonn'escient, TBS Group,
20 rue Rouget de Lisle, 92130 Issy-les-Moulineaux.
abopressmaker@abonnescient.fr
Tél. : **01 44 70 03 89**

Laurent Bouderlique
01 42 36 87 78

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2269-7012
N° commission paritaire : 0921K94036

IMPRIMÉ PAR ROULARTA PRINTING
Meiboomlaan 33
8800 Roeselare
Belgique.

© 2024 PRESSMAKER

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.FOUDEPATISSERIE.FR

nouveau

CRÉATION ÉPHÉMÈRE N°5

Un trésor gustatif rare issu de grains
Arabica Bourbon du Rwanda

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE, 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EU ROS.